



PHOTOS BY ANDREY AKA DONUT190

1976/3

РИЖСКИЕ МОДЫ

Rigas Modes

1976/3

МИНИСТЕРСТВО ЛЕГКОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ ЛАТВИЙСКОЙ ССР.
РИЖСКИЙ ДОМ МОДЕЛЕЙ.

РИЖСКИЕ
МОДЫ

Двадцать девятый год издания.
Выходит четыре раза в год.



72 (4-я стр. обложки) М. ЗАРИНЯ.

В ЭТОМ НОМЕРЕ ЖУРНАЛА ИСПОЛЬЗОВАНЫ
ШЛЯПЫ ФАБРИКИ «РИГАС ФИЛЦС», СУМКИ
КОМБИНАТА КОЖГАЛАНТЕРЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ
«СОМДАРИС», ШАРФЫ И ПЛАТКИ ТЕКСТИЛЬ-
НОГО КОМБИНАТА «САУЛЕ».

В ЭТОМ НОМЕРЕ

- 4—11 ПАЛЬТО
12—17 КОСТЮМЫ
18—23 НА КАЖДЫЙ ДЕНЬ
24—29 НАРЯДНЫЕ ПЛАТЬЯ
30—33 СВЯЖЕМ САМИ!
34—35 ПРЕДЛАГАЕТ ФАБРИКА «РИГАС ФИЛЦС»

В приложении — 1 лист выкроек.

Обведенный кружком номер модели указывает, что в приложении дана ее выкройка.

Вниманию наших читателей!

Редакция распространением журнала не занимается. Подписка на журнал принимается только в пределах республики. Отдельные номера журнала наложенным платежом высылает магазин «Книга-почтой». Его адрес: почтовый индекс 226024, г. Рига, ул. Квелес, 15.

РЕДАКЦИОННАЯ КОЛЛЕГИЯ: Р. МУЦЕНИЕК (гл. редактор), Л. АВГУСТАЙТИС, И. КРЕЙТУСЕ, В. ЛИНДЕ, А. МАРКОВ, В. МАСЛОВА, О. МЕДВЕДЕВА, Р. МИКЕЛСОН (отв. секретарь), Э. ПАУЗЕРЕ, А. ПЛЕТИКОС, Заслуженный деятель искусств Латвийской ССР ДЖ. СКУЛМЕ, И. СТРАУТМАНИС, Заслуженный деятель искусств Латвийской ССР Р. ХЕЙМРАТ.

Художник — Г. СМЕЛТЕРС.
Редактор-модельер — И. СУНА.
Технический редактор — Н. ЛИКУМС.
Фото — Я. КРЕЙЦБЕРГА.

Адрес редакции: почтовый индекс 226047, г. Рига, ул. Ленина, 24. Телефон 243791.

Подписано и печать 6 VII 1971 года. Формат 70 × 108 1/8. 2,25 л. в вырота. 15 лоч. А. 1,17 учени-
печатных листов. 1,79 л. в. Тираж 200 000 экз. на русском языке, 15 000 экз. на латышском языке. Цена
1 рубль. Заказ № 979. Отпечатано в Римской Образцово-типографии Государственного комитета Совета
Министров Латвийской ССР по делам издательств, полиграфии и книжной торговле, г. Рига. *Латвийская*
гатава, 11.

- 12—17 КОСТЮМЫ
18—23 НА КАЖДЫЙ ДЕНЬ
24—29 НАРЯДНЫЕ ПЛАТЬЯ
30—33 СВЯЖЕМ САМИ!
34—35 ПРЕДЛАГАЕТ ФАБРИКА «РИГАС ФИЛЦС»

В приложении — 1 лист выкроек.

Обведенный кружком номер модели указывает, что в приложении дана ее выкройка.

Вниманию наших читателей!
Редакция распространением журнала не занимается. Подписка на журнал принимается только в пределах республики. Отдельные номера журнала наложенным платежом высылает магазин «Книга-почтой». Его адрес: почтовый индекс 226024, г. Рига, ул. Квелес, 15.

РЕДАКЦИОННАЯ КОЛЛЕГИЯ: Р. МУЦЕНИЕК (гл. редактор), Л. АВГУСТАЙТИС, И. КРЕЙТУСЕ, В. ЛИНДЕ, А. МАРКОВ, В. МАСЛОВА, О. МЕДВЕДЕВА, Р. МИКЕЛСОН (отв. секретарь), Э. ПАУЗЕРЕ, А. ПЛЕТИКОС, Заслуженный деятель искусств Латвийской ССР ДЖ. СКУЛМЕ, И. СТРАУТМАНИС, Заслуженный деятель искусств Латвийской ССР Р. ХЕЙМРАТ.
Художник — Г. СМЕЛТЕРС.
Редактор-модельер — И. СУНА.
Технический редактор — Н. ЛИКУМС.
Фото — Я. КРЕЙЦБЕРГА.

Адрес редакции: почтовый индекс 226047, г. Рига, ул. Ленина, 24. Телефон 213791.

Подписано к печати 1 VII 1976 года. Формат 70 × 108 1/8. 2,25 + 1 л. выкроек; 5,5 печ. л.; 7,17 учено-печатных листов; 12,91 изд. л. Тираж 200.000 экз. на русском языке, 15.000 экз. на латышском языке. Цена 1 рубль. Заказ № 978. Отпечатано в Рижской Образцовой типографии Государственного комитета Совета Министров Латвийской ССР по делам издательств, полиграфии и книжной торговли, г. Рига, Виелибасгатве, 11.

Женщины чаще всего предпочитают нарядное платье нарядному костюму или платью-костюму. Однако платье всегда одиноко и его «жизнь» коротка, оно быстрее устаревает, у него меньше возможностей измениться с помощью дополнений. Одно, другое украшение, бант, шарф, пояс — вот и все...

В то же время платье-костюм входит в наш гардероб с перспективой обогатиться не только различными украшениями, дополнениями, но и, раздвигаясь по частям, войти в союз дружества с другими видами изделий из родственной, не менее благородной по характеру ткани.

В этих творческих превращениях могут участвовать и предложенные в нашем журнале платья-костюмы, в которых атлас или набивная ткань могли бы дополнить гладкий шелковый креп, бархат хорошо сочетался бы с муаром. Да и юбку можно было бы надеть с другой блузой, а жакет носить с другой юбкой, даже длинной.

В модном платье-костюме господствует традиционная для женственного стиля мягкость силуэтной формы. Она проявля-

ется и в прямом жакете-блузе с мягко ниспадающей юбкой колоколом (мод. 67), и в блузе-блузоне с широкой силуэтной заложенной в мягкие складки (мод. 65). Мягкость силуэтной формы подчеркивают и ныне модные рукава-бутоны. Различна их длина, различны по ширине и ним манжеты. Для самых модных вида воротника — мягко завязанный бант, спортивный «аппаш», хотя и очень разные по характеру, в равной степени хорошо «вписываются» в женственный стиль.

Очевидная противоположность предложенных нами мягко решенных платьев-костюмов четкости приталенного костюма из муара (мод. 66) напоминает о неуязвимости классического стиля. Вечное обновление классического костюма в деталях, пропорциях жакета и юбки всегда помогает ему оставаться в авангарде одежды для торжественных случаев. Черный цвет, длинная нить жемчуга, белая роза или камелия, «лодочки» из лака и тональные чулки придают этому наряду изысканную элегантность.



Наш
вариант
сервиса
его

Женщины чаще всего предпочитают нарядное платье нарядному костюму или платью-костюму. Однако платье всегда одиноко и его «жизнь» коротка, оно быстрее устаревает, у него меньше возможностей измениться с помощью дополнений. Одно, другое украшение, бант, шарф, пояс — вот и все. . . .

В то же время платье-костюм входит в наш гардероб с перспективой, но и, развединаясь по частям, войти в союз с другими видами изделий из родственной, не менее благородной по характеру ткани. В этих творческих журналах могли бы дополнить гладкий шелковый или набивная ткань хорошо сочеталась бы с муаром. Да и юбку можно было бы надеть с другой блузой, а жакет носить с другой юбкой, даже длинной. В модном платье-костюме господствует традиционная для женственного стиля мягкость силуэтной формы. Она проявля-

ется и в прямом жакете-блузе с мягко ниспадающей юбкой-колоколом (мод. 67), и в блузе-блузоне с широкой юбкой, сложенной в мягкие складки (мод. 65). Мягкость силуэтной формы подчеркивают и ныне модные рукава-бутоны. Различна их длина, различны по ширине к ним манжеты. Два самых модных вида воротника — мягко завязанный бант, спортивный «апах», хотя и очень разные по характеру, в равной степени хороши «вписываются» в женственность четкости приложенных нами мягко Очевидная новинка — напоминание о неувядаемом костюме в деталях, решенных жакета и юбки всегда помогает ему оставаться в авангарде одежды для торжественных случаев. Черный цвет, длинная нить жемчуга, белая роза или камелия, «лодочки» из лака и тональные чулки придают этому наряду изысканную элегантность.

66
Р. БОЙТМАНЕ.

67
М. КАРПОВИЧА.



PIGAS MO
Рыжские мо

68 69 В. КАЦАНЕ.



Вяжем сами!

ВЯЗАНЫЕ ПЛАТЬЯ

(модели 68 и 69)

Пестротканые материалы, отличающиеся большим разнообразием цветосочетаний и структур, неизменно привлекают внимание модельеров, которые эффект пестроткани стремятся использовать и в вязаных изделиях.

Вещи, связанные из разноцветных нитей, выпускают промышленные предприятия, но с таким же успехом их может изготовить любая женщина, умеющая вязать и обладающая достаточным запасом терпения. Мы говорим о терпении не случайно — в домашних условиях связать из разноцветной пряжи кофту, джемпер или какую-либо

70 Г. ИННУСЕ.

71 Б. ПЛИНТА.



Обязательный

другую вещь порою бывает совсем нелегко, в особенности тогда, когда пряжу приходится красить самой. И все же усилия оправдывают себя, так как в результате нашим достоянием становится платье, которое привлекает внимание не только игрою красок, но и неповторимым своеобразием.

Своеобразие платья определяется не только цветосочетанием, многое зависит также от его «покроя», формы и размещения деталей.

Мы полагаем, что показанные на этих страницах модели, во многих отношениях покажутся нашим читательницам интересными и, возможно, у кое-кого вызовут желание не только пополнить свой гардероб одним из этих комплектов, но и попытаться свои силы в «рисовании цветными нитками». Да, именно так — «рисование цветными нитками» — нам хотелось бы назвать способ изготовления этих комплектов, хотя в его основе лежит обыкновенная изнаночная и лицевая вязка.

Практически невозможно дать готовый рецепт, пряжу какого цвета соединить в одну нить, в этом случае в основном приходится полагаться на собственное чувство цвета. Тем не менее, хотелось бы обратить внимание на то, что как в тональном (мод. 68), так и в контрастном цветосочетании (мод. 69) нужно соблюдать правило — теплые тона комбинировать с теплыми, холодные с холодными. Как видите, в модели 68 колористическое решение построено на теплых тонах, в модели 69 — только на холодных.

Для того, чтобы достигнуть разнообразия оттенков в многоокрасочной пряже, которая в этом случае состоит из 30 отдельных камвольных нитей, в нее постепенно вводят нити светлых оттенков вместо темных и, наоборот, темные тона постепенно заменяют светлыми.

Платья моделей 68 и 69 связаны, как мы уже говорили, из пряжи, состоящей из 30 камвольных нитей. Следовательно, нить очень толстая, и это имеет определенный смысл — на поверхности грубой вязки особенно выразительны переходы от одного цвета к другому.

Грубая вязка несколько полнит фигуру. Для того, чтобы смягчить этот эффект, нижнюю часть платья, начиная от линии талии, концы рукавов и крупные воротники рекомендуется вязать из нити темных оттенков, которые зрительно стройнят силуэт и уменьшают объем верхней части.

Платье-сарафан модели 68 (размер 44, 1700 г пряжи) вяжут изнаночной вязкой, воротник, манжеты и карманы — резинкой (2 петли лицевые, 2 — изнаночные). Клапан кармана вяжут изнаночной вязкой.

Платье модели 69 (размер 44, 1800 г пряжи) вяжут лицевой вязкой. В нижней части платья до линии бедер, на разном расстоянии друг от друга, располагаются 28 изнаночных рядов. Чуть ниже талии расположены два изнаночных ряда, между ними 5 лицевых рядов. Отделочную полосу горловины вяжут изнаночно-лицевой вязкой (1 ряд — лицевая вязка, 1 ряд — изнаночная). Узор воротника и манжет создается группами лицевых и изнаночных полос. Их можно разместить, не придерживаясь определенного ритма.

Дополняющий платье головной платок имеет форму небольшого треугольника. Платок начинают вязать с переднего края изнаночной вязкой как с лицевой стороны, так и с изнаночной. Провязав 10 рядов, далее вяжут с лицевой стороны лицевой вязкой, с изнаночной — изнаночной. К концам платка прикрепляют свитые из камвольной пряжи шнуры длиной примерно 75 см.

Платок можно завязать по-разному. В этом случае мы предлагаем самый модный вариант, напоминающий чалму. Аккуратно уложив концы платка на затылке, голову обвязывают шнурками, а их концы на виске завязывают декоративным узлом.

Оба платья предлагаются в комплекте с тонкими вязаными джемперами.

Джемпер модели 68 (размер 44, 300 г камвольной пряжи, сложенной в 2 нити) вяжут лицевой вязкой. Рукава втачные.

Верхняя часть джемпера с капюшоном выполнена в модном стиле костюма водолазы.

Капюшон является продолжением длинного воротника, объем которого равен объему головы. Объем головы делают пополам и, когда передок и спинка связаны до начала плечевой линии, рассчитывают количество петель горловины, которая на передке и на спинке равна половине объема головы в сантиметрах. В этом случае количество спускаемых на плече петель всегда меньше обычного. Длина воротника составляет примерно 12—13 см. Далее вяжут капюшон. Его длина равна длине затылка и теменной части в сантиметрах (мерку снимают от верхней линии лба до переднего позвонка). К этой длине добавляют еще 5 см для отгиба. Край воротника и капюшона, так же как весь джемпер, сшивают кромочным швом, верхние края капюшона оставляют незашитыми (незашитый конец капюшона предусмотрен для лица).

Джемпер модели 69 (размер 44, 200 г камвольной пряжи, сложенной в 2 нити) вяжут лицевой вязкой и резинкой (2 петли лицевые, 2 — изнаночные). Резинку используют для рукавов и высокого, 25-сантиметрового воротника, который нужно сложить вдвое.

ВЯЗАНАЯ КОФТА

Модель 70

(размер 44, 300 г пряжи средней толщины)

Для полочки набирают 50 петель, для спинки — 90 петель, для рукава — 40 петель.

Нижнюю часть кофты вяжут резинкой — 2 петли лицевые, 2 — изнаночные.

Первый ряд нижней части кофты вяжут: 2 петли изнаночные, 2 — лицевые. Во 2-м ряду над ними вяжут соответствующие петли. Далее на лицевой стороне в каждом 2-м ряду лицевые петли меняют местами. Так создается узор «плетенка». Вяжут 8 сантиметров.

Затем следуют 2 лицевых ряда, за ними начинается ажурный узор, которым связаны полочки, спинка и рукава.

Полочка. В 1-м ряду ажурного узора, начиная от края застежки, после снятой кромочной петли вяжут: 1 петлю изнаночную, 2 петли лицевые, 1 петлю изнаночную, 3 петли лицевые, 1 петлю изнаночную, 3 петли лицевые. Узор повторяется в таком же порядке.

Узкую полосу узора образуют: 1 кромочная петля, 2 лицевые петли, 1 изнаночная петля, лицевой стороне 3-й ряд вяжут: 1 петля изнаночная, 2 лицевые, 1 изнаночная, 3 лицевые, 1 изнаночная, 3 лицевые. В 5-м ряду лицевой стороны накид делают после провязанных вместе лицевых петель, а в 7-м ряду перед провязанными вместе петлями и т. д.

Широкую полосу узора образуют: 3 петли лицевые, 1 петля изнаночная, 3 петли лицевые. На лицевой стороне в каждом 4-м ряду изнаночные лицевые петли меняют местами с двумя кромочными лицевыми петлями. Так образуется узор «плетенка».

Связав нижнюю часть полочки, далее с каждой стороны до проймы равномерно прибавляют 10 петель.

Пройму вяжут, убавляя петли как обычно, а косой вырез горловины формируют, постепенно убавляя узкие полосы узора. Убавление петель начинают со средней полосы. Спустя четыре ряда, убавляют петли узких полос, расположенных по обе стороны уже убавленной полосы. Еще через 4 ряда убавляют последние две узкие полоски. Начиная с двух предыдущих узких полос, узор на плече постепенно переходит в гладкую лицевую вязку. Если плечо оказывается слишком широким, петли убавляют также в гладкой части плеча.

На спинке, как и на полочках, от нижней части кофты до проймы (ажурный узор) с боковых сторон равномерно прибавляют 10 петель. Петли проймы и выреза горловины убавляют как обычно.

Манжету рукава, ширина которой составляет 8 см, вяжут так же, как нижнюю часть кофты. Провязав затем 2 лицевых ряда, количество петель удваивают.

Вначале ажурный узор вяжут без узких полосок, а между широкими полосками вяжут 2 изнаночные петли. Провязав таким образом 2 сантиметра, между изнаночными петлями прибавляют 1 лицевую петлю и вяжут узкую полосу.

Чуть выше локтя узкие полосы, начиная со средней, постепенно убавляют. Полосы убавляют таким образом, чтобы до проймы оставалось только широкие полосы с двумя изнаночными петлями между ними.

Сшив кофту, вяжут отделочную полосу застежки и горловины. Собирают на спицу все кромочные петли. 1-й ряд вяжут лицевой вязкой.

Обозначения цветов:

1. оранжевый
2. светло-коричневый
3. темно-коричневый
4. светло-зеленый
5. темно-зеленый
6. зеленовато-серый
- белый
- черный



...по-разному. В этом варианте, самый модный вариант, платка на затылке, голову обвязывают шнурами, а их концы на виске завязывают декоративным узлом.

Оба платья предлагаются в комплекте с тонкими вязаными джемперами.

Джемпер модели 68 (размер 44, 300 г камвольной пряжи, сложенной в 2 нити) вяжут лицевой вязкой. Рукава втачные.

Верхняя часть джемпера с капюшоном выполнена в модном стиле костюма водолаза.

Капюшон является продолжением длинного воротника, объем которого равен объему головы. Объем головы делят пополам и, когда передок и спинка связаны до начала плечевой линии, рассчитывают количество петель горловины, которая на передке и на спинке равна половине объема головы в сантиметрах. В этом случае количество спускаемых на плече петель всегда меньше обычного. Длина воротника составляет примерно 12—13 см. Далее вяжут капюшон. Его длина равна длине затылка и теменной части в сантиметрах (мерку снимают от верхней линии лба до передка отгиба). К этой длине добавляют еще 5 см для отгиба. Край воротника и капюшона, так же как весь джемпер, сшивают кромочным швом, верхние края капюшона оставляют незащитными (незащищенный конец капюшона предусмотрен для лица).

Джемпер модели 69 (размер 44, 200 г камвольной пряжи, сложенной в 2 нити) вяжут лицевой вязкой и резинкой (2 петли лицевые, 2 — изнаночные). Резинку используют для рукавов и высокого, 25-сантиметрового воротника, который нужно сложить вдвое.

ВЯЗАНАЯ КОФТА

Модель 70

(размер 44, 300 г пряжи средней толщины)

Для полочки набирают 50 петель, для спинки — 90 петель, для рукава — 40 петель.

Нижнюю часть кофты вяжут резинкой — 2 петли лицевые, 2 — изнаночные.

Первый ряд нижней части кофты вяжут: 2 петли изнаночные, 2 — лицевые. Во 2-м ряду над ними вяжут соответствующие петли. Далее на лицевой стороне в каждом 2-м ряду лицевые петли меняют местами. Так создается узор «плетенка». Вяжут 8 сантиметров.

Затем следуют 2 лицевых ряда, за ними начинается ажурный узор, которым связаны полочки, спинка и рукава.

Обозначения цветов:

1. оранжевый
2. светло-коричневый
3. темно-коричневый
4. светло-зеленый
5. темно-зеленый
6. зеленовато-серый

○ белый

● черный

Полочка. В 1-м ряду ажурного узора, начиная от края застежки, после снятой кромочной петли вяжут: 1 петлю изнаночную, 2 петли лицевые, 1 петлю изнаночную, 3 петли лицевые, 1 петлю изнаночную, 3 петли лицевые. Узор повторяют в таком же порядке.

Узкую полосу узора образуют 1 изнаночная петля, 2 лицевые петли, 1 изнаночная петля. Лицевой стороне 3-й ряд вяжут: 1 петля изнаночная, накид, 2 лицевые петли провязывают вместе, 1 петля изнаночная. В 5-м ряду лицевой стороны накид делают после провязанных вместе лицевых петель, в 7-м ряду перед провязанными вместе петлями и т. д.

Широкую полосу узора образуют 3 петли лицевые, 1 петля изнаночная, 3 петли лицевые. На лицевой стороне в каждом 4-м ряду внутренние лицевые петли меняют местами с двумя крайними лицевыми петлями. Так образуется узор «елочка».

Связав нижнюю часть полочек, далее с их боковых сторон до проймы равномерно прибавляют 10 петель. Край застежки вяжут прямо.

Пройму вяжут, убавляя петли как обычно, а косой вырез горловины формируют, постепенно убавляя узкие полосы узора. Убавление петель начинают со средней полосы. Спустя четыре ряда, убавляют петли узких полос, расположенных по обе стороны уже убавленной полосы. Еще через 4 ряда убавляют последние две узкие полосы. Начиная с двух предыдущих узких полос, узор на плече постепенно переходит в гладкую лицевую вязку. Если плечо оказывается слишком широким, петли убавляют также в гладкой части плеча.

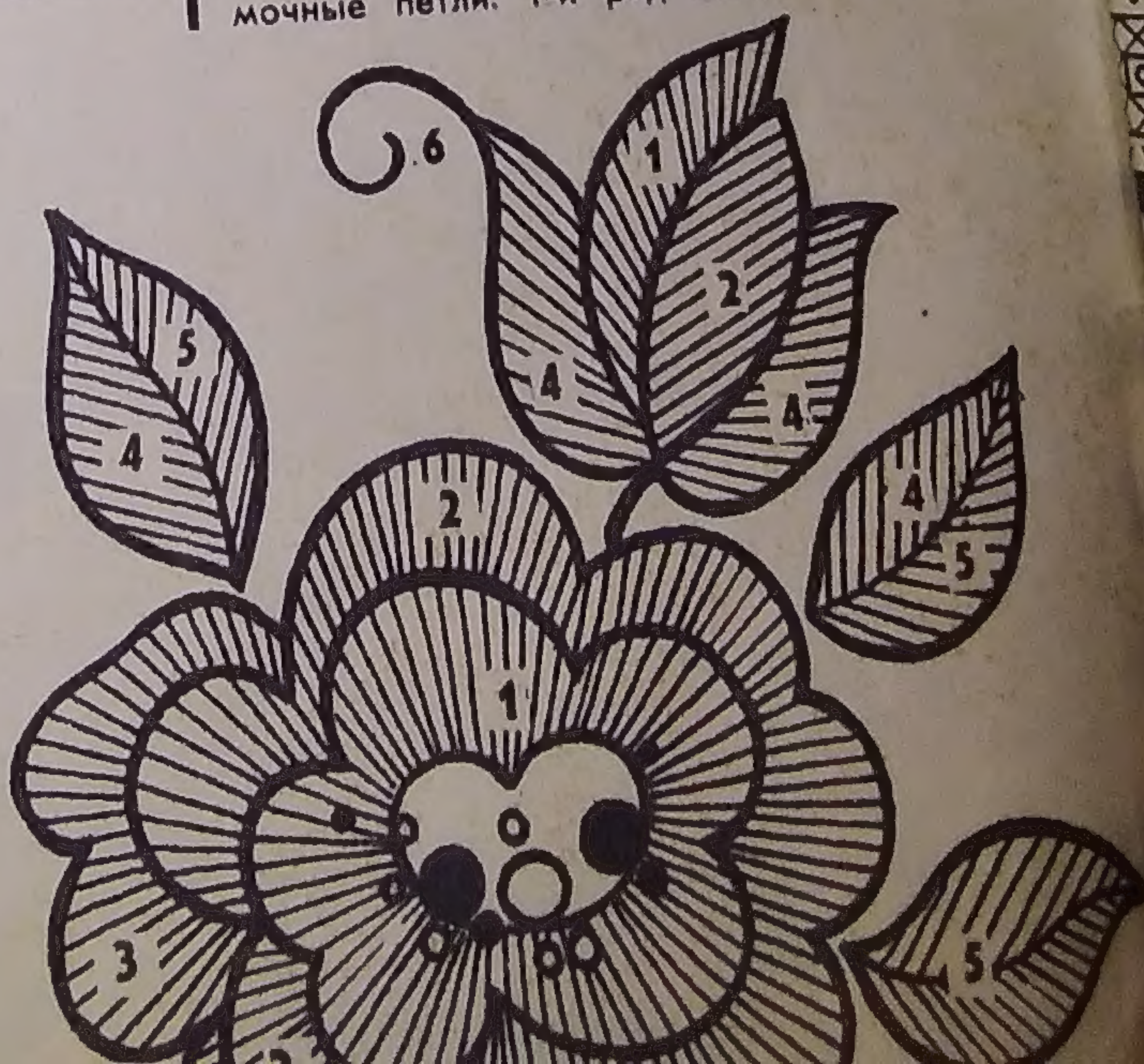
На спинке, как и на полочках, от нижней части кофты до проймы (ажурный узор) с боковых сторон равномерно прибавляют 10 петель. Петли проймы и выреза горловины убавляют как обычно.

Манжету рукава, ширина которой составляет 8 см, вяжут так же, как нижнюю часть кофты. Провязав затем 2 лицевых ряда, количество петель удваивают.

Вначале ажурный узор вяжут без узких полосок, а между широкими полосами вяжут 2 изнаночные петли. Провязав таким образом 2 сантиметра, между изнаночными петлями прибавляют 1 лицевую петлю и вяжут узкую полосу.

Чуть выше локтя узкие полосы, начиная со средней, постепенно убавляют. Полосы убавляют таким образом, чтобы до проймы оставались только широкие полосы с двумя изнаночными петлями между ними.

Сшив кофту, вяжут отделочную полосу застежки и горловины. Собирают на спицу все кромочные петли. 1-й ряд вяжут лицевой вязкой,



ШАПОЧКА И ПЕРЧАТКИ

Модель 1

Размер шапочки: 56—57.

Размер перчаток: 7.

г камвольной пряжи разных цветов, в том 50 г коричневой пряжи для полей шапочки-пальцев перчаток.

ювку шапочки вяжут из пряжи, сложенной нитей, руководствуясь схемой узора.

Обозначения
цветов:

- коричневый
- черный
- ⊗ красный
- желтый
- ▤ горчичный
- ▥ желтовато-зеленый
- ▧ темно-зеленый
- светло-зеленый

На кругловязальные спицы или на 4 отдельные спицы набирают 132 петли. Вяжут прямо 36 рядов. В 37-м ряду начинают убавлять петли. Все количество петель делят на 8 равных частей, и в конце каждой части убавляют по 1 петле. В 38-м, 39-м и 41-м рядах петли не убавляют. В дальнейшем их убавляют в каждом ряду до тех пор, пока на спицах не останутся всего 8 петель. Их собирают на нитку, петли стягивают и концы нитки, скрепив узлом, заправляют внутрь.

Поля шапочки вяжут из пряжи коричневого цвета, сложенной в 9 нитей.

На кругловязальные спицы или на 4 отдельные спицы набирают кромочные петли головки, пропуская каждую 3-ю петлю (вместо 132 петель на спицах должно быть 88 петель). 1-й ряд вяжут лицевой вязкой, затем 2 ряда вяжут изнаночной вязкой, 2 ряда — лицевой и т. д. В каждом 2-м лицевом ряду прибавляют 12 петель — по 1 петле на равном расстоянии друг от друга. Вяжут 18 рядов (не считая первого ряда), в 19-м ряду петли закрывают, вывязывая их изнаночной вязкой.

Для перчаток на спицы набирают 44 петли.

Узкую верхнюю часть перчатки вяжут лицевой вязкой из пряжи коричневого цвета. В 4-м ряду вяжут «зубчики», затем следуют еще 3 ряда лицевой вязки. Когда перчатка связана, ее верхнюю часть сгибают пополам по линии «зубчиков» и свободный край на изнанке перчатки пришивают кромочным швом.

Далее до начала ладони равномерно убавляют 3 петли. Когда начинают вязать ладонь, петли снова равномерно прибавляют — в самом широком месте ладони, где располагается большой палец, на спицах должно быть 48 петель. Убавлять и прибавлять петли нужно в местах, где менее заметны вызванные в связи с этим мелкие неточности узора.

Для большого пальца со спицы спускают и собирают на нитку 10 петель и там же на спицу набирают 7 петель. В следующем ряду около большого пальца убавляют еще 1 петлю. На спицах остаются 44 петли.

Связав ладонь, из коричневой пряжи вяжут пальцы.

Вязаные дополнения к костюму модели 71

Эти дополнения подходят любому молодежному костюму спортивного стиля. В данном случае костюм имеет юбку-брюки, однако и юбка тоже будет хорошо выглядеть в комплекте с пестрыми полосатыми чулками.

Для костюма, сшитого из гладкой ткани, легче подобрать цвета дополнений. Пестроткань же предъявляет определенные требования — в этом случае цвета дополнений должны быть согласованы с цветами ткани.

Для всех дополнений — шапочки, шарфа, чулок — требуется всего 650 г камвольной пряжи разных цветов. Для шапочки и шарфа пряжу нужно сложить в 10 нитей, для чулок — в 6 нитей.

Шапочку (размер 56—58) вяжут на прямых спицах. Набирают 60 петель. С обеих сторон вяжут только лицевой вязкой. Начиная с 41-го ряда в каждом последующем 2-м ряду в 6 местах убавляют по 1 петле до тех пор, пока на спице не останутся 12 петель. Их собирают на нитку, петли стягивают и этой же ниткой сшивают или, провязывая крючком, соединяют задний шов шапочки.

Поля шапочки вяжут крючком. На каждой кромочной петле головки строят 1 столбик без накида. В следующих 6 рядах тоже вяжут такие же столбики, причем крючок вводят в петлю столбика нижнего ряда с изнаночной стороны, сохраняя «косичку». Так образуется узор, напоминающий лицевую вязку на спицах.

Шарф, ширина которого равна 20 см, длина 270 см, вяжут с обеих сторон только лицевой

вязкой. На концах прикрепляют по 3 разноцветных помпона.

Чулки вяжут как обычно. Линия, образующаяся в местах, где меняются цвета пряжи, находится на внутренней части голени.

БЕРЕТ И СУМКА ИЗ ВЕЛЮРА

Модель 2.

Для берета и сумки требуется 90 дм² натурального или искусственного велюра (или замши) и 50 см подкладочного материала.



Берет (размер 57)

- I. Верхняя часть — 1 деталь.
- II. Нижняя часть — 1 деталь.
- III. Кашпен — 1 деталь.

Из велюра выкраивают детали с припуском на швы 0,5 см. На швы подкладки нужен припуск 0,7 см. Верхнюю и нижнюю велюровые части берета складывают лицевыми сторонами и стачивают на машине. Затем шов расправляют, и на расстоянии 1,5 мм от линии стачивания с обеих сторон по одному разу прострачивают. Таким же образом стачивают и закрепляют концы кашпена. В берет вставляют сшитую подкладку. Сложенный вдвое кашпен кладут на лицевую сторону нижней части берета, совмещая края кашпена, берета и подкладки и три раза по краю прострачивают. Шов отгибается вверх.

Сумка

- IV. Лицевая и тыльная части — 2 детали.
- V. Клапан — 2 детали.
- VI. Боковая часть и петли ручки — 1 деталь.
- VII. Ручка — 1 деталь.

Обе велюровые детали клапана выкраивают без припуска на швы, складывают изнаночными сторонами, по краю прострачивают, в обозначенном на чертеже месте делают несколько декоративных строчек. Готовый клапан кладут на тыльную часть сумки до обозначенной линии и пристрачивают. Лицевую, тыльную и боковые части стачивают с изнаночной стороны, затем сумку выворачивают на лицевую сторону. На концах боковых частей делают петли и в них продевают кольца. В сумку вставляют заранее сшитую подкладку, верхний край которой подгибают (0,7 см) и пришивают к верхнему краю сумки. Ручку выкраивают без припуска на швы. Затем ее складывают так, чтобы края сошлись посередине ручки, и дважды прострачивают вдоль краев. Ручку продевают в металлические кольца, ее концы либо пришивают к внутренней стороне ручки, либо завязывают декоративным узлом.

Женщины, отдававшие предпочтение шляпам в годы господства вязаных шапочек и беретов, могут быть довольны — мода снова вернулась к корректному женственно элегантному стилю. А вместе с тем опять в центре внимания оказались фетровые и велюровые шляпки.

Силуэты одежды стали мягче, пластичнее, и как дополнение к ним пришли изящные круглые шапочки без полей, напоминающие чалму, и объемные шляпы с расклешенными, ниспадающими полями. Широкополая шляпа — один из самых женственных и элегантных элементов современного ансамбля одежды.

Опять появились шляпы с низкой тульей и гибкими, отогнутыми вверх полями — дань романтическому стилю прошлого.

Большой популярностью пользуется береты. Они небольшие, мягких форм, прекрасно сочетаются с одеждой любого стиля.

Модны и такие шляпы, как панама, канотье.

Среди материалов для изготовления шляп предпочтение по-прежнему отдается фетру с гладкой поверхностью или коротковорсовому. Новинкой является велюровый колпак «Майя».

Во втором полугодии для беретов и зимних головных уборов будет выпускаться новый колпак «Кристина», который по своему виду и колористике напоминает дорогостоящий мех норки.

Каждый сезон модельеры фабрики пополняют коллекцию новыми моделями.

Во втором полугодии на прилавках магазинов появятся 40 моделей женских головных уборов, в том числе 16 совершенно новых.

М. Мардака,

технолог фабрики «Ригас филцс»



ISSN 0201-6807

FRIGAS MODES '83

РЯЖСКИЕ МОДЫ * ОСЕНЬ



Каждый сезон в моде появляется что-то новое, происходят какие-то изменения. Иногда они явные, перево- вающие привычные представления, заметные каждому. Иногда — эти изменения еле заметны, видны лишь глазу специалиста.

Главное, чем сегодня прельщает мода — своей благо- склонностью к различным стилям, силуэтам, а так же и давно известным и вновь созданным видам одежды. И, все-таки, в этом разнообразии и кажущейся вседозволенности господ- ствуют особые и определенные законы. Перелистывая стра- ницы журнала, вы сможете ознакомиться с ними.

- СЕГОДНЯШНЕЙ МОДЕ ПРИСУЩИ**
- яркая образность ансамблей;
 - многофункциональность;
 - внесезонность, подчеркнутая практичность.
- УСИЛИВАЕТСЯ ТЕНДЕНЦИЯ
- к созданию новых видов одежды и трансформации традиционных;
 - к перераспределению тканей по их применению.
- ПРОИСХОДИТ
- универсализация тканей, применение мужских костюм- ных тканей в женской одежде;
 - применение более тонких и легких тканей в верхней одежде;

ПРИМЕТЫ МОДЫ

— перевод легких видов одежды (сорочки, блузы-куртки, жилеты) «на права» верхних изделий.

ЗАДАЮТ ТОН

- диффузный стиль (смешение разных стилей в одном ансамбле);
- новые формы одежды (юбки-брюки, платье-шорты);
- нетрадиционные пропорции (многослойность, много- ярусность);
- контрастные сочетания длин, объемов, силуэтов.

ГОСПОДСТВУЮТ

- ткани классических структур с гладкой, ровной, мелко- рельефной поверхностью (легкие твиды, драпы, фла- нели, габардины, камвольные, плащевые, креповых структур, мелкий вельвет и трикотажное полотно).

РИСУНКИ

- геометрические (полосы, ромбы, клетки, треуголь- ники);
- растительные (цветы, листья естественных форм и сти- лизованные);
- фольклорные (с чередованием различных мотивов, ор- ганизацией полос, обобщенной стилизацией);
- масштаб рисунков — средний, крупный.

ГАММЕ МОДНЫХ ЦВЕТОВ ХАРАКТЕРНО

- цвета становятся ярче и активнее;
- возрастает роль контрастных цветосочетаний.

ИСТОЧНИКИ МОДЫ

- народное декоративно-прикладное искусство;
- искусство начала XX века;
- искусство более ранних эпох (барокко);
- искусство Востока.

ДОПОЛНЕНИЯ

- платки, косынки, шали, шарфы, узкие и широкие пояса, кепи, береты, шляпы типа мужских с вмятиной.

СУМКИ

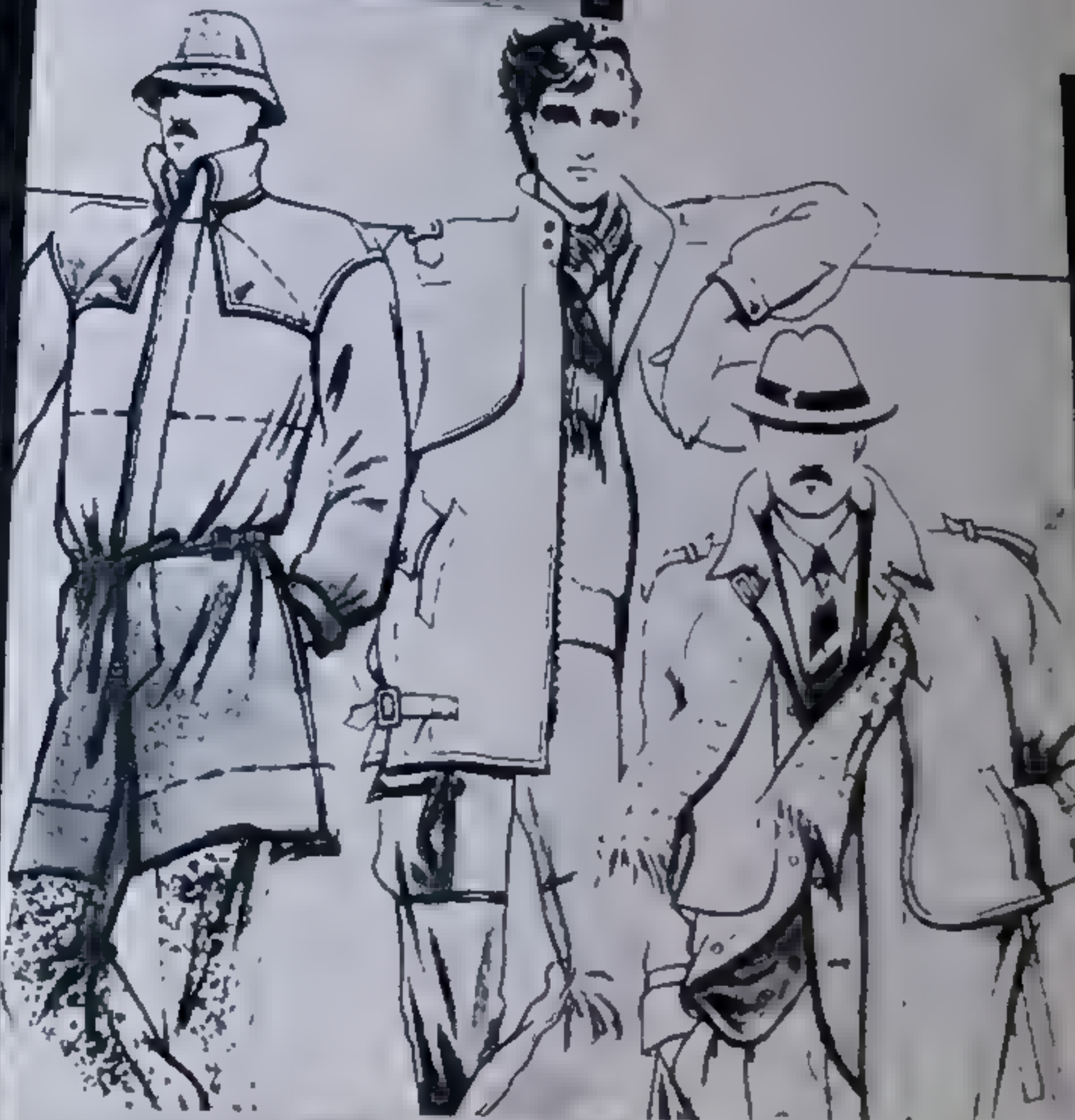
- спортивного, классического, фольклорного стилей;
- размеры, конструкции, декор чрезвычайно разно- образные, нередко с длинной, тонкой ручкой-ремнем;

ОБУВЬ

- спортивные туфли, мокасины, полуботинки, сапоги раз- нообразной длины на среднем каблуке;
- нарядная обувь для молодежи на низком каблуке, для женщин элегантного возраста высота каблука до 70 мм. (Составлено по методическим указаниям Эстети- ческой комиссии по вопросам моды и культуры одежды Научно-технического совета Министерства легкой промышленности СССР и Министерства легкой промышленности Латвийской ССР и Риж- ского Дома моделей.)



• 4 14 •



• 12 •



• 26 •

28 •

4.



В большой цене нынче вышивка. Сдержанно используемая, она может внести свежую струю и в верхнюю одежду (41).

Деталей немного. Обратите внимание на асимметрию (40), врезные карманы и воротники. Последние опять укрупняются, нередко имеют отдельно выкроенную стойку, которая помогает воротнику сохранять четкую форму.

Головные уборы разнообразны: фетровые и вязаные береты, а также широкополые, типа мужских, шляпы. Тулья может быть прямой или с вмятиной. Модны и шляпы типа канотье — с узкими полями.

К осеннему комплекту подойдет обувь удобная, стабильная. Не помешают и плотные чулки.



К
исходят
вающие
Иногда
специали
Гла
склонно
известн
этом р
ствую
ники и

усили

про

• умение повязать шарф —
тоже искусство

• особая пластичность — за
счет кроя по диагонали

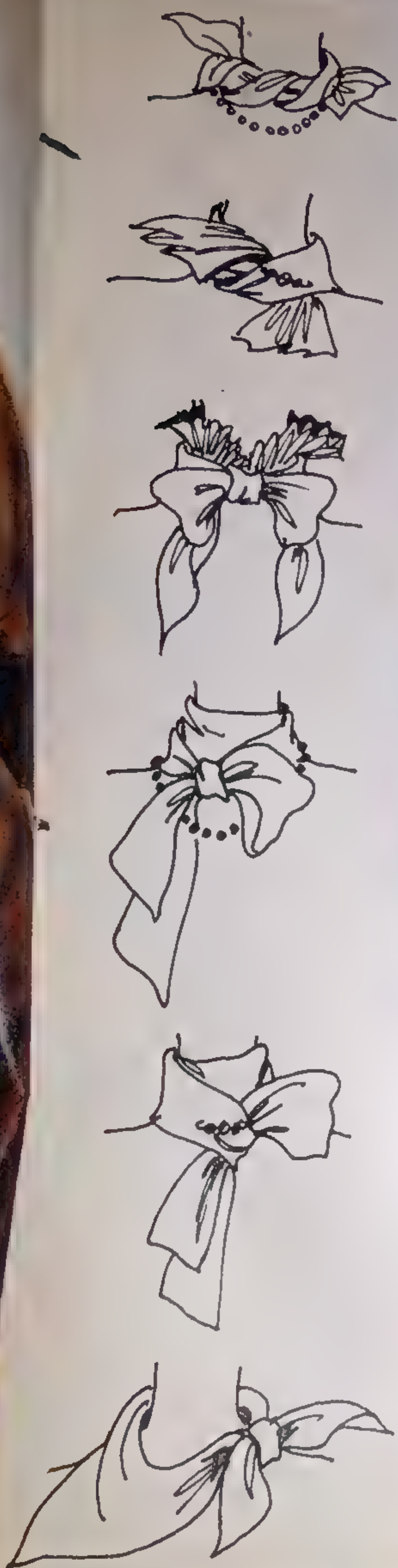
• цветные чулки — к
укороченным платьям



Мягкая форма сегодня характерна для многих моделей. Объемная, просторная верхняя часть укорачивает длину платья и даже брюк. Ведь практически все изменения в моде происходят таким образом, чтобы распределение одежды на человеческой фигуре сохраняло определенное равновесие. Именно поэтому особая роль в платьях с укороченной юбкой отводится цветным чулкам.

Некоторая суховатость, присущая строгой клетке,

пунктом прожигания
ского Дома моды (и)



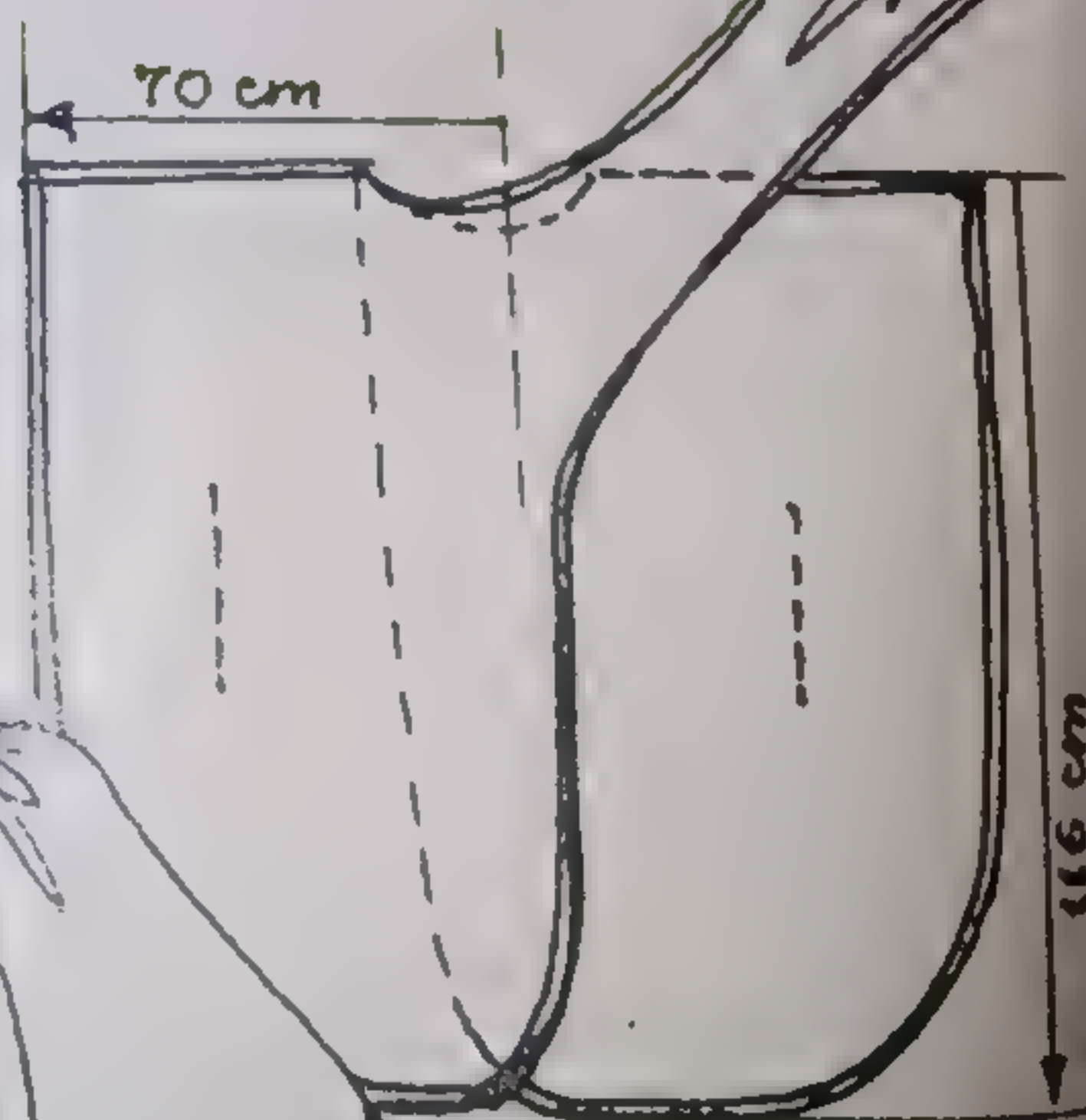
смягчена краем по диагонали, что придает платьям мягкость и подвижность.

А роль атласного шарфика в выявлении вашей индивидуальности, пожалуй, доказывать не стоит. Сегодня мы предлагаем несколько способов повязывания этого важного элемента нашего костюма.

И поскольку современное, модное платье является, в сущности, лишь одним из компонентов комплекта, то на следующей странице мы предлагаем к этим платьям пелерны.



ПЕЛЕРИНА?



ПЕЛЕРИНА.



Дни бегут, точно песок сквозь пальцы. И в погоне за временем немудрено забыть о том, как выглядишь сама. Хотя... известно всем, каким дополнительным источником энергии для женщины является элегантное, удобное платье и безукоризненная прическа. Поэтому прислушаться к советам моды всегда имеет смысл.

Классический и спортивный стили, как и прежде, доминируют в повседневной одежде деловой женщины. Им характерны умеренные объемы и сдержанность в отборе деталей. Модный силуэт одежды определяется, прежде всего, плечевой ее частью — актуальна мягко закругленная плечевая линия. Рукав при этом чаще цельнокроенный, реглан или рубашечный. Длина одежды от 3 до 6 сантиметров ниже колена. Рядом с лаконичными, композиционно выдержанными решениями — немало моделей женственных, дополненных мягкими сборками и вышивкой.

На этих рисунках предлагается универсальная повседневная одежда. Главная особенность моделей — возможность изменять костюм в течение дня, используя еще шире, чем прежде, разнообразные фольклорные и романтические дополнения. Плиссированный или вышитый воротник, манжеты, одноцветный шелковый или атласный шарфик могут стать той «изюминкой» которая не только оживляет платье, но внесет иное настроение.

Популярны и шерстяные платки с кистями, которые можно перебросить через одно плечо или повязать на шею (54). Эти платки могут быть из ткани платья или подобраны из подходящего по цвету материала. Шерстяные и полушерстяные платки самых разных цветов с блестящей метанитовой нитью предлагает текстильный комбинат «Сауле».

Еще более интригующи превращения в моделях 59 и 57. Платье дополнено романтической блузой и особенно модной деталью — баской. У прямого платья-костюма при завязывании мягкого, витого атласного пояса изменяется силуэт.

В обоих случаях приобретает более нарядное решение, что позволяет сразу после работы отправиться в этом платье в театр или в гости.

Обратим внимание и на украшения — днем они проще, вечером более изысканные.

58

54 55 56 57 59

Модели М. ВАЙТКИ. Рисунок И. ДРАЗНИЕЦЕ.



ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

Жилет не выходит из поля зрения моды уже долгие годы. Можно сказать, он заслужил ее благосклонность, ибо сопровождает как каждодневные, так и вечерние платья, даже появляется на плащах и пальто.

С удовольствием носит молодежь простеганные всевозможными узорами или присобранные по горизонтальной строчке, будто дутые жилеты. Но сегодня мы предлагаем жилеты этнографического характера. Их практичность и декоративность, в которых ощутимо дыхание старины и своеобразие национального мироощущения, оказываются «к месту» и в напряженных ритмах сегодняшнего дня.



Го-
ба
и
оз-
ой
ен
е-
б-
у;

Гуцульский, расшитый яркой шерстью, жилет из овчины послужил творческим импульсом для художника-модельера Ларисы Ткаченко. Свой жилет она предлагает шить из плотной шерстяной ткани, украсив его аппликациями из кожи и меховой опушкой (62). Близка по приемам отделки и следующая модель (63). Она навеяна казахским народным костюмом, вдохновившем модельера Надежду Чередник на создание жилета из черного драпа. Красочные аппликации и оторочка енотовым мехом делают этот жилет нарядным и, что особенно важно, легко вписывающимся в современную одежду.

Надеемся, что и вам захочется иметь что-нибудь вроде этих уютных, очень удобных и теплых вещей. Обе модели имеют выкройки. Не лишними будут и несколько практических советов.

Для аппликаций хороши плотный драп, фетр или кусочки цветной кожи, из которых можно составить разнообразные по цвету и узорам композиции. Чтобы аппликация не сдвинулась, сначала ее прикрепляют к ткани резиновым клеем и лишь затем пришивают на машинке (см.рис.). Меховая опушка пришивается после того, как уже вставлена подкладка.

К
исходят
вающе
Иногда
специал
Гла
склонни
извест
этом р
ствую
ницы

УСИЛ

ПРО



ВАМ, МОЛОДЫЕ !

28

легкой при
ского Дома моделей.)

Как нечто вечно меняющееся и само собой разумеющееся, значительно легче и проще воспринимают моду молодые. С удивительной эластичностью сведушая во всем молодежь ориентируется в новинках, тут же находя новые, неожиданные варианты. Не зря молодежная одежда, простая в основе, отличается фантазией и оригинальностью.

Эмоциональность нарядной одежды — безусловно, одна из наиболее значительных особенностей в сегодняшней моде. В полной мере ее можно ощутить в мягких, пластичных линиях и эффектной игре красок, которые выявляются в экстравагантных моделях. Зачастую, мы и вечером встречаем те же виды одежды, что и днем. Но тут они отличаются тканями и отделкой.



И для вечера предлагаются брюки. Только из тонкой, легкой или блестящей ткани, удобные в бедрах, благодаря мелким защипам. Брюки могут быть богато присобранными, откровенно пышными или в форме галифе. Длина их тоже различна. Нередко брюки доходят лишь до колена, прямые или застегнутые на манжеты. В боковые швы вшивается декоративный одноцветный кант.

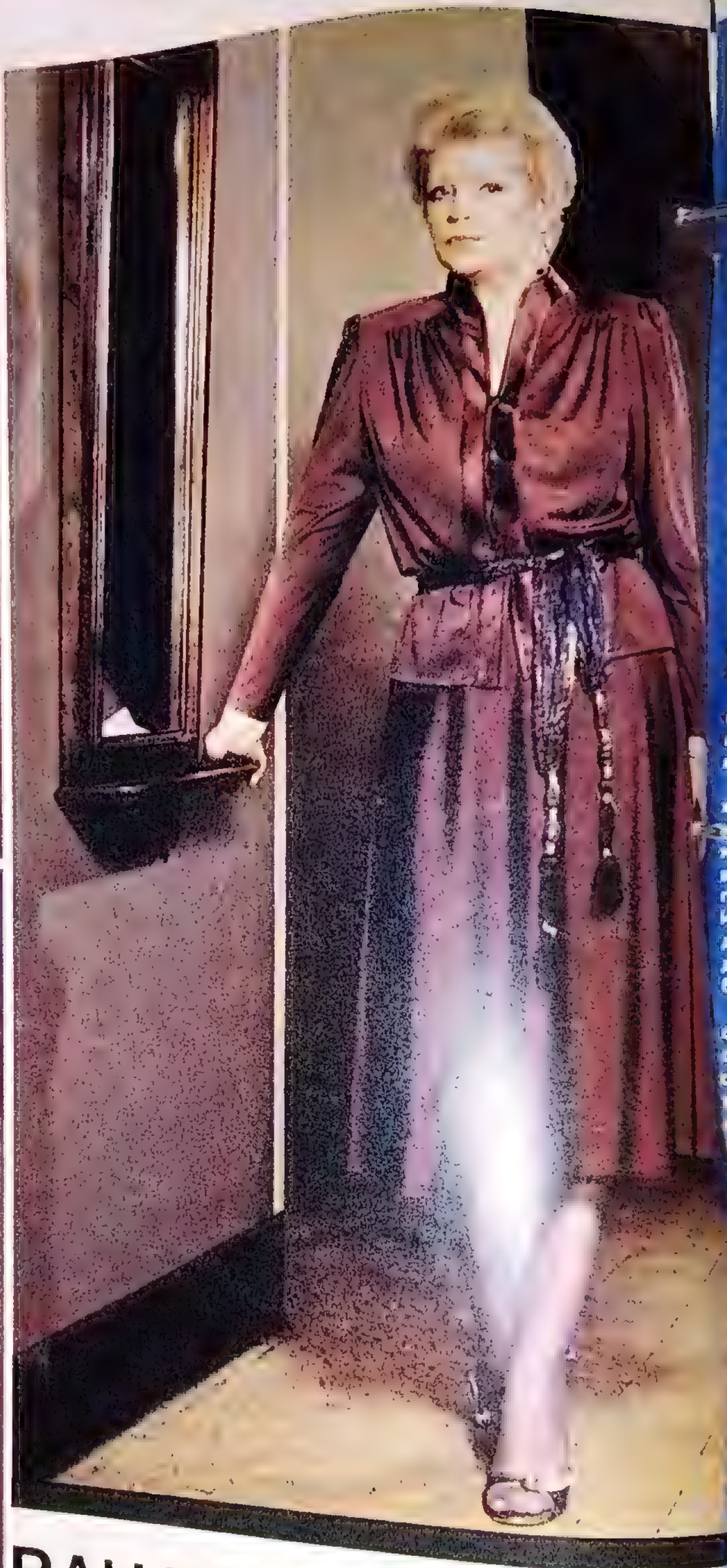
Блузы классические и романтического плана. В них явно просматривается влияние народных или исторических костюмов. Они могут быть вышитыми, отделанными аппликацией и блестками. Из прошлого пришла и кружевная косынка, которая вновь красуется на плечах. Отдаляясь от классического белого цвета, кружева сегодня цветов модных, интенсивных

или совсем нейтральных, созвучны костюму или, наоборот, контрастны ему. К блузам с рукавами реглан или рубашечного хвоя подходят многоярусные юбки с мягкой сборкой или острыми вертикалями плиссировки.

Длина юбок до сих пор четко не определилась. Она колеблется, поднимаясь то выше коленей, то прикрывая их.

Значительна в модной одежде и роль поясов. Они могут быть узкими или широкими, мягкими, блестящими, золотистыми или серебристыми, из атласной ткани или кожи, витыми из льна и шелковых ниток.

Если одежда из тканей не слишком тонких, чулки могут быть ажурными. Но, в любом случае, и чулки, и лодочки на низком каблуке должны быть тонально выдержаны по отношению к платью или костюму.



**ВАШ ОБРАЗ,
ВАШ СТИЛЬ**

70 (71) В. ЦЕЛМИНЯ

легкой промышленности Латвийской
ского Дома моделей.)

72 А. ПУНЕНОВА

73 в. ЦЕЛ

Н овое п
радост
вание, пох
ность в собо
тельности д
ного и неле
Сегодня

Сегодня женщины должны пригласить на страницы модные, а также созвучные с новой женской строгий

и костюмов, дающих чуткость под кокеткой, боясь всех, от тон чудок гармонично, нем облик, ном состоян, кинность от, современн

Особую
форму
имеет

1998, 1999, 2000, 2001, 2002, 2003, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021, 2022, 2023, 2024, 2025, 2026, 2027, 2028, 2029, 2030, 2031, 2032, 2033, 2034, 2035, 2036, 2037, 2038, 2039, 2040, 2041, 2042, 2043, 2044, 2045, 2046, 2047, 2048, 2049, 2050, 2051, 2052, 2053, 2054, 2055, 2056, 2057, 2058, 2059, 2060, 2061, 2062, 2063, 2064, 2065, 2066, 2067, 2068, 2069, 2070, 2071, 2072, 2073, 2074, 2075, 2076, 2077, 2078, 2079, 2080, 2081, 2082, 2083, 2084, 2085, 2086, 2087, 2088, 2089, 2090, 2091, 2092, 2093, 2094, 2095, 2096, 2097, 2098, 2099, 2100, 2101, 2102, 2103, 2104, 2105, 2106, 2107, 2108, 2109, 2110, 2111, 2112, 2113, 2114, 2115, 2116, 2117, 2118, 2119, 2120, 2121, 2122, 2123, 2124, 2125, 2126, 2127, 2128, 2129, 2130, 2131, 2132, 2133, 2134, 2135, 2136, 2137, 2138, 2139, 2140, 2141, 2142, 2143, 2144, 2145, 2146, 2147, 2148, 2149, 2150, 2151, 2152, 2153, 2154, 2155, 2156, 2157, 2158, 2159, 2160, 2161, 2162, 2163, 2164, 2165, 2166, 2167, 2168, 2169, 2170, 2171, 2172, 2173, 2174, 2175, 2176, 2177, 2178, 2179, 2180, 2181, 2182, 2183, 2184, 2185, 2186, 2187, 2188, 2189, 2190, 2191, 2192, 2193, 2194, 2195, 2196, 2197, 2198, 2199, 2200, 2201, 2202, 2203, 2204, 2205, 2206, 2207, 2208, 2209, 2210, 2211, 2212, 2213, 2214, 2215, 2216, 2217, 2218, 2219, 2220, 2221, 2222, 2223, 2224, 2225, 2226, 2227, 2228, 2229, 2230, 2231, 2232, 2233, 2234, 2235, 2236, 2237, 2238, 2239, 2240, 2241, 2242, 2243, 2244, 2245, 2246, 2247, 2248, 2249, 2250, 2251, 2252, 2253, 2254, 2255, 2256, 2257, 2258, 2259, 2260, 2261, 2262, 2263, 2264, 2265, 2266, 2267, 2268, 2269, 2270, 2271, 2272, 2273, 2274, 2275, 2276, 2277, 2278, 2279, 2280, 2281, 2282, 2283, 2284, 2285, 2286, 2287, 2288, 2289, 2290, 2291, 2292, 2293, 2294, 2295, 2296, 2297, 2298, 2299, 2300, 2301, 2302, 2303, 2304, 2305, 2306, 2307, 2308, 2309, 2310, 2311, 2312, 2313, 2314, 2315, 2316, 2317, 2318, 2319, 2320, 2321, 2322, 2323, 2324, 2325, 2326, 2327, 2328, 2329, 2330, 2331, 2332, 2333, 2334, 2335, 2336, 2337, 2338, 2339, 2340, 2341, 2342, 2343, 2344, 2345, 2346, 2347, 2348, 2349, 2350, 2351, 2352, 2353, 2354, 2355, 2356, 2357, 2358, 2359, 2360, 2361, 2362, 2363, 2364, 2365, 2366, 2367, 2368, 2369, 2370, 2371, 2372, 2373, 2374, 2375, 2376, 2377, 2378, 2379, 2380, 2381, 2382, 2383, 2384, 2385, 2386, 2387, 2388, 2389, 2390, 2391, 2392, 2393, 2394, 2395, 2396, 2397, 2398, 2399, 2400, 2401, 2402, 2403, 2404, 2405, 2406, 2407, 2408, 2409, 2410, 2411, 2412, 2413, 2414, 2415, 2416, 2417, 2418, 2419, 2420, 2421, 2422, 2423, 2424, 2425, 2426, 2427, 2428, 2429, 2430, 2431, 2432, 2433, 2434, 2435, 2436, 2437, 2438, 2439, 2440, 2441, 2442, 2443, 2444, 2445, 2446, 2447, 2448, 2449, 2450, 2451, 2452, 2453, 2454, 2455, 2456, 2457, 2458, 2459, 2460, 2461, 2462, 2463, 2464, 2465, 2466, 2467, 2468, 2469, 2470, 2471, 2472, 2473, 2474, 2475, 2476, 2477, 2478, 2479, 2480, 2481, 2482, 2483, 2484, 2485, 2486, 2487, 2488, 2489, 2490, 2491, 2492, 2493, 2494, 2495, 2496, 2497, 2498, 2499, 2500, 2501, 2502, 2503, 2504, 2505, 2506, 2507, 2508, 2509, 2510, 2511, 2512, 2513, 2514, 2515, 2516, 2517, 2518, 2519, 2520, 2521, 2522, 2523, 2524, 2525, 2526, 2527, 2528, 2529, 2530, 2531, 2532, 2533, 2534, 2535, 2536, 2537, 2538, 2539, 2540, 2541, 2542, 2543, 2544, 2545, 2546, 2547, 2548, 2549, 2550, 2551, 2552, 2553, 2554, 2555, 2556, 2557, 2558, 2559, 2560, 2561, 2562, 2563, 2564, 2565, 2566, 2567, 2568, 2569, 2570, 2571, 2572, 2573, 2574, 2575, 2576, 2577, 2578, 2579, 2580, 2581, 2582, 2583, 2584, 2585, 2586, 2587, 2588, 2589, 2590, 2591, 2592, 2593, 2594, 2595, 2596, 2597, 2598, 2599, 2600, 2601, 2602, 2603, 2604, 2605, 2606, 2607, 2608, 2609, 2610, 2611, 2612, 2613, 2614, 2615, 2616, 2617, 2618, 2619, 2620, 2621, 2622, 2623, 2624, 2625, 2626, 2627, 2628, 2629, 2630, 2631, 2632, 2633, 2634, 2635, 2636, 2637, 2638, 2639, 2640, 2641, 2642, 2643, 2644, 2645, 2646, 2647, 2648, 2649, 2650, 2651, 2652, 2653, 2654, 2655, 2656, 2657, 2658, 2659, 2660, 2661, 2662, 2663, 2664, 2665, 2666, 2667, 2668, 2669, 2670, 2671, 2672, 2673, 2674, 2675, 2676, 2677, 2678, 2679, 26

1990 1991 1992 1993 1994 1995 1996 1997 1998 1999 2000 2001 2002 2003 2004 2005 2006 2007 2008 2009 2010 2011 2012 2013 2014 2015 2016 2017 2018 2019 2020 2021 2022 2023 2024 2025 2026 2027 2028 2029 2030 2031 2032 2033 2034 2035 2036 2037 2038 2039 2040 2041 2042 2043 2044 2045 2046 2047 2048 2049 2050 2051 2052 2053 2054 2055 2056 2057 2058 2059 2060 2061 2062 2063 2064 2065 2066 2067 2068 2069 2070 2071 2072 2073 2074 2075 2076 2077 2078 2079 2080 2081 2082 2083 2084 2085 2086 2087 2088 2089 2090 2091 2092 2093 2094 2095 2096 2097 2098 2099 2100 2101 2102 2103 2104 2105 2106 2107 2108 2109 2110 2111 2112 2113 2114 2115 2116 2117 2118 2119 2120 2121 2122 2123 2124 2125 2126 2127 2128 2129 2130 2131 2132 2133 2134 2135 2136 2137 2138 2139 2140 2141 2142 2143 2144 2145 2146 2147 2148 2149 2150 2151 2152 2153 2154 2155 2156 2157 2158 2159 2160 2161 2162 2163 2164 2165 2166 2167 2168 2169 2170 2171 2172 2173 2174 2175 2176 2177 2178 2179 2180 2181 2182 2183 2184 2185 2186 2187 2188 2189 2190 2191 2192 2193 2194 2195 2196 2197 2198 2199 2200 2201 2202 2203 2204 2205 2206 2207 2208 2209 2210 2211 2212 2213 2214 2215 2216 2217 2218 2219 2220 2221 2222 2223 2224 2225 2226 2227 2228 2229 2230 2231 2232 2233 2234 2235 2236 2237 2238 2239 2240 2241 2242 2243 2244 2245 2246 2247 2248 2249 2250 2251 2252 2253 2254 2255 2256 2257 2258 2259 2260 2261 2262 2263 2264 2265 2266 2267 2268 2269 2270 2271 2272 2273 2274 2275 2276 2277 2278 2279 2280 2281 2282 2283 2284 2285 2286 2287 2288 2289 2290 2291 2292 2293 2294 2295 2296 2297 2298 2299 2300 2301 2302 2303 2304 2305 2306 2307 2308 2309 2310 2311 2312 2313 2314 2315 2316 2317 2318 2319 2320 2321 2322 2323 2324 2325 2326 2327 2328 2329 2330 2331 2332 2333 2334 2335 2336 2337 2338 2339 2340 2341 2342 2343 2344 2345 2346 2347 2348 2349 2350 2351 2352 2353 2354 2355 2356 2357 2358 2359 2360 2361 2362 2363 2364 2365 2366 2367 2368 2369 2370 2371 2372 2373 2374 2375 2376 2377 2378 2379 2380 2381 2382 2383 2384 2385 2386 2387 2388 2389 2390 2391 2392 2393 2394 2395 2396 2397 2398 2399 2400 2401 2402 2403 2404 2405 2406 2407 2408 2409 2410 2411 2412 2413 2414 2415 2416 2417 2418 2419 2420 2421 2422 2423 2424 2425 2426 2427 2428 2429 2430 2431 2432 2433 2434 2435 2436 2437 2438 2439 2440 2441 2442 2443 2444 2445 2446 2447 2448 2449 2450 2451 2452 2453 2454 2455 2456 2457 2458 2459 2460 2461 2462 2463 2464 2465 2466 2467 2468 2469 2470 2471 2472 2473 2474 2475 2476 2477 2478 2479 2480 2481 2482 2483 2484 2485 2486 2487 2488 2489 2490 2491 2492 2493 2494 2495 2496 2497 2498 2499 2500 2501 2502 2503 2504 2505 2506 2507 2508 2509 2510 2511 2512 2513 2514 2515 2516 2517 2518 2519 2520 2521 2522 2523 2524 2525 2526 2527 2528 2529 2530 2531 2532 2533 2534 2535 2536 2537 2538 2539 2540 2541 2542 2543 2544 2545 2546 2547 2548 2549 2550 2551 2552 2553 2554 2555 2556 2557 2558 2559 2560 2561 2562 2563 2564 2565 2566 2567 2568 2569 2570 2571 2572 2573 2574 2575 2576 2577 2578 2579 2580 2581 2582 2583 2584 2585 2586 2587 2588 2589 2590 2591 2592 2593 2594 2595 2596 2597 2598 2599 2600 2601 2602 2603 2604 2605 2606 2607 2608 2609 2610 2611 2612 2613 2614 2615 2616 2617 2618 2619 2620 2621 2622 2623 2624 2625 2626 2627 2628 2629 2630 2631 2632 2633 2634 2635 2636 2637 2638 2639 2640 2641 2642 2643 2644 2645 2646 2647 2648 2649 2650 2651 2652 2653 2654 2655 2656 2657 2658 2659 2660 2661 2662 2663 2664 2665 2666 2667 2668 2669 2670 2671 2672 2673 2674 2675 2676 2677 2678 2679 2680 2681 2682 2683 2684 2685 2686 2687 2688 2689 2690 2691 2692 2693 2694 2695 2696 2697 2698 2699 2700 2701 2702 2703 2704 2705 2706 2707 2708 2709 2710 2711 2712 2713 2714 2715 2716 2717 2718 2719 2720 2721 2722 2723 2724 2725 2726 2727 2728 2729 2730 2731 2732 2733 2734 2735 2736 2737 2738 2739 2740 2741 2742 2743 2744 2745 2746 2747 2748 2749 2750 2751 2752 2753 2754 2755 2756 2757 2758 2759 2760 2761 2762 2763 2764 2765 2766 2767 2768 2769 2770 2771 2772 2773 2774 2775 2776 2777 2778 2779 2780 2781 2782 2783 2784 2785 2786 2787 2788 2789 2790 2791 2792 2793 2794 2795 2796 2797 2798 2799 2800 2801 2802 2803 2804 2805 2806 2807 2

1998, 1999, 2000, 2001, 2002, 2003, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021, 2022, 2023, 2024, 2025, 2026, 2027, 2028, 2029, 2030, 2031, 2032, 2033, 2034, 2035, 2036, 2037, 2038, 2039, 2040, 2041, 2042, 2043, 2044, 2045, 2046, 2047, 2048, 2049, 2050, 2051, 2052, 2053, 2054, 2055, 2056, 2057, 2058, 2059, 2060, 2061, 2062, 2063, 2064, 2065, 2066, 2067, 2068, 2069, 2070, 2071, 2072, 2073, 2074, 2075, 2076, 2077, 2078, 2079, 2080, 2081, 2082, 2083, 2084, 2085, 2086, 2087, 2088, 2089, 2090, 2091, 2092, 2093, 2094, 2095, 2096, 2097, 2098, 2099, 2100, 2101, 2102, 2103, 2104, 2105, 2106, 2107, 2108, 2109, 2110, 2111, 2112, 2113, 2114, 2115, 2116, 2117, 2118, 2119, 2120, 2121, 2122, 2123, 2124, 2125, 2126, 2127, 2128, 2129, 2130, 2131, 2132, 2133, 2134, 2135, 2136, 2137, 2138, 2139, 2140, 2141, 2142, 2143, 2144, 2145, 2146, 2147, 2148, 2149, 2150, 2151, 2152, 2153, 2154, 2155, 2156, 2157, 2158, 2159, 2160, 2161, 2162, 2163, 2164, 2165, 2166, 2167, 2168, 2169, 2170, 2171, 2172, 2173, 2174, 2175, 2176, 2177, 2178, 2179, 2180, 2181, 2182, 2183, 2184, 2185, 2186, 2187, 2188, 2189, 2190, 2191, 2192, 2193, 2194, 2195, 2196, 2197, 2198, 2199, 2200, 2201, 2202, 2203, 2204, 2205, 2206, 2207, 2208, 2209, 2210, 2211, 2212, 2213, 2214, 2215, 2216, 2217, 2218, 2219, 2220, 2221, 2222, 2223, 2224, 2225, 2226, 2227, 2228, 2229, 2230, 2231, 2232, 2233, 2234, 2235, 2236, 2237, 2238, 2239, 2240, 2241, 2242, 2243, 2244, 2245, 2246, 2247, 2248, 2249, 2250, 2251, 2252, 2253, 2254, 2255, 2256, 2257, 2258, 2259, 2260, 2261, 2262, 2263, 2264, 2265, 2266, 2267, 2268, 2269, 2270, 2271, 2272, 2273, 2274, 2275, 2276, 2277, 2278, 2279, 2280, 2281, 2282, 2283, 2284, 2285, 2286, 2287, 2288, 2289, 2290, 2291, 2292, 2293, 2294, 2295, 2296, 2297, 2298, 2299, 2300, 2301, 2302, 2303, 2304, 2305, 2306, 2307, 2308, 2309, 2310, 2311, 2312, 2313, 2314, 2315, 2316, 2317, 2318, 2319, 2320, 2321, 2322, 2323, 2324, 2325, 2326, 2327, 2328, 2329, 2330, 2331, 2332, 2333, 2334, 2335, 2336, 2337, 2338, 2339, 2340, 2341, 2342, 2343, 2344, 2345, 2346, 2347, 2348, 2349, 2350, 2351, 2352, 2353, 2354, 2355, 2356, 2357, 2358, 2359, 2360, 2361, 2362, 2363, 2364, 2365, 2366, 2367, 2368, 2369, 2370, 2371, 2372, 2373, 2374, 2375, 2376, 2377, 2378, 2379, 2380, 2381, 2382, 2383, 2384, 2385, 2386, 2387, 2388, 2389, 2390, 2391, 2392, 2393, 2394, 2395, 2396, 2397, 2398, 2399, 2400, 2401, 2402, 2403, 2404, 2405, 2406, 2407, 2408, 2409, 2410, 2411, 2412, 2413, 2414, 2415, 2416, 2417, 2418, 2419, 2420, 2421, 2422, 2423, 2424, 2425, 2426, 2427, 2428, 2429, 2430, 2431, 2432, 2433, 2434, 2435, 2436, 2437, 2438, 2439, 2440, 2441, 2442, 2443, 2444, 2445, 2446, 2447, 2448, 2449, 2450, 2451, 2452, 2453, 2454, 2455, 2456, 2457, 2458, 2459, 2460, 2461, 2462, 2463, 2464, 2465, 2466, 2467, 2468, 2469, 2470, 2471, 2472, 2473, 2474, 2475, 2476, 2477, 2478, 2479, 2480, 2481, 2482, 2483, 2484, 2485, 2486, 2487, 2488, 2489, 2490, 2491, 2492, 2493, 2494, 2495, 2496, 2497, 2498, 2499, 2500, 2501, 2502, 2503, 2504, 2505, 2506, 2507, 2508, 2509, 2510, 2511, 2512, 2513, 2514, 2515, 2516, 2517, 2518, 2519, 2520, 2521, 2522, 2523, 2524, 2525, 2526, 2527, 2528, 2529, 2530, 2531, 2532, 2533, 2534, 2535, 2536, 2537, 2538, 2539, 2540, 2541, 2542, 2543, 2544, 2545, 2546, 2547, 2548, 2549, 2550, 2551, 2552, 2553, 2554, 2555, 2556, 2557, 2558, 2559, 2560, 2561, 2562, 2563, 2564, 2565, 2566, 2567, 2568, 2569, 2570, 2571, 2572, 2573, 2574, 2575, 2576, 2577, 2578, 2579, 2580, 2581, 2582, 2583, 2584, 2585, 2586, 2587, 2588, 2589, 2590, 2591, 2592, 2593, 2594, 2595, 2596, 2597, 2598, 2599, 2600, 2601, 2602, 2603, 2604, 2605, 2606, 2607, 2608, 2609, 2610, 2611, 2612, 2613, 2614, 2615, 2616, 2617, 2618, 2619, 2620, 2621, 2622, 2623, 2624, 2625, 2626, 2627, 2628, 2629, 2630, 2631, 2632, 2633, 2634, 2635, 2636, 2637, 2638, 2639, 2640, 2641, 2642, 2643, 2644, 2645, 2646, 2647, 2648, 2649, 2650, 2651, 2652, 2653, 2654, 2655, 2656, 2657, 2658, 2659, 2660, 2661, 2662, 2663, 2664, 2665, 2666, 2667, 2668, 2669, 2670, 2671, 2672, 2673, 2674, 2675, 2676, 2677, 2678, 2679, 26

5000

Figure 1



Abstract

1000

...and the



1. **Introduction**
 2. **Methodology**
 3. **Results**
 4. **Discussion**
 5. **Conclusion**
 6. **References**
 7. **Appendix**
 8. **Index**
 9. **Glossary**
 10. **Notes**
 11. **Footnotes**
 12. **Endnotes**
 13. **References**
 14. **Appendix**
 15. **Index**
 16. **Glossary**
 17. **Notes**
 18. **Footnotes**
 19. **Endnotes**
 20. **References**
 21. **Appendix**
 22. **Index**
 23. **Glossary**
 24. **Notes**
 25. **Footnotes**
 26. **Endnotes**
 27. **References**
 28. **Appendix**
 29. **Index**
 30. **Glossary**
 31. **Notes**
 32. **Footnotes**
 33. **Endnotes**
 34. **References**
 35. **Appendix**
 36. **Index**
 37. **Glossary**
 38. **Notes**
 39. **Footnotes**
 40. **Endnotes**
 41. **References**
 42. **Appendix**
 43. **Index**
 44. **Glossary**
 45. **Notes**
 46. **Footnotes**
 47. **Endnotes**
 48. **References**
 49. **Appendix**
 50. **Index**
 51. **Glossary**
 52. **Notes**
 53. **Footnotes**
 54. **Endnotes**
 55. **References**
 56. **Appendix**
 57. **Index**
 58. **Glossary**
 59. **Notes**
 60. **Footnotes**
 61. **Endnotes**
 62. **References**
 63. **Appendix**
 64. **Index**
 65. **Glossary**
 66. **Notes**
 67. **Footnotes**
 68. **Endnotes**
 69. **References**
 70. **Appendix**
 71. **Index**
 72. **Glossary**
 73. **Notes**
 74. **Footnotes**
 75. **Endnotes**
 76. **References**
 77. **Appendix**
 78. **Index**
 79. **Glossary**
 80. **Notes**
 81. **Footnotes**
 82. **Endnotes**
 83. **References**
 84. **Appendix**
 85. **Index**
 86. **Glossary**
 87. **Notes**
 88. **Footnotes**
 89. **Endnotes**
 90. **References**
 91. **Appendix**
 92. **Index**
 93. **Glossary**
 94. **Notes**
 95. **Footnotes**
 96. **Endnotes**
 97. **References**
 98. **Appendix**
 99. **Index**
 100. **Glossary**
 101. **Notes**
 102. **Footnotes**
 103. **Endnotes**
 104. **References**
 105. **Appendix**
 106. **Index**
 107. **Glossary**
 108. **Notes**
 109. **Footnotes**
 110. **Endnotes**
 111. **References**
 112. **Appendix**
 113. **Index**
 114. **Glossary**
 115. **Notes**
 116. **Footnotes**
 117. **Endnotes**
 118. **References**
 119. **Appendix**
 120. **Index**
 121. **Glossary**
 122. **Notes**
 123. **Footnotes**
 124. **Endnotes**
 125. **References**
 126. **Appendix**
 127. **Index**
 128. **Glossary**
 129. **Notes**
 130. **Footnotes**
 131. **Endnotes**
 132. **References**
 133. **Appendix**
 134. **Index**
 135. **Glossary**
 136. **Notes**
 137. **Footnotes**
 138. **Endnotes**
 139. **References**
 140. **Appendix**
 141. **Index**
 142. **Glossary**
 143. **Notes**
 144. **Footnotes**
 145. **Endnotes**
 146. **References**
 147. **Appendix**
 148. **Index**
 149. **Glossary**
 150. **Notes**
 151. **Footnotes**
 152. **Endnotes**
 153. **References**
 154. **Appendix**
 155. **Index**
 156. **Glossary**
 157. **Notes**
 158. **Footnotes**
 159. **Endnotes**
 160. **References**
 161. **Appendix**
 162. **Index**
 163. **Glossary**
 164. **Notes**
 165. **Footnotes**
 166. **Endnotes**
 167. **References**
 168. **Appendix**
 169. **Index**
 170. **Glossary**
 171. **Notes**
 172. **Footnotes**
 173. **Endnotes**
 174. **References**
 175. **Appendix**
 176. **Index**
 177. **Glossary**
 178. **Notes**
 179. **Footnotes**
 180. **Endnotes**
 181. **References**
 182. **Appendix**
 183. **Index**
 184. **Glossary**
 185. **Notes**
 186. **Footnotes**
 187. **Endnotes**
 188. **References**
 189. **Appendix**
 190. **Index**
 191. **Glossary**
 192. **Notes**
 193. **Footnotes**
 194. **Endnotes**
 195. **References**
 196. **Appendix**
 197. **Index**
 198. **Glossary**
 199. **Notes**
 200. **Footnotes**
 201. **Endnotes**
 202. **References**
 203. **Appendix**
 204. **Index**
 205. **Glossary**
 206. **Notes**
 207. **Footnotes**
 208. **Endnotes**
 209. **References**
 210. **Appendix**
 211. **Index**
 212. **Glossary**
 213. **Notes**
 214. **Footnotes**
 215. **Endnotes**
 216. **References**
 217. **Appendix**
 218. **Index**
 219. **Glossary**
 220. **Notes**
 221. **Footnotes**
 222. **Endnotes**
 223. **References**
 224. **Appendix**
 225. **Index**
 226. **Glossary**
 227. **Notes**
 228. **Footnotes**
 229. **Endnotes**
 230. **References**
 231. **Appendix**
 232. **Index**
 233. **Glossary**
 234. **Notes**
 235. **Footnotes**
 236. **Endnotes**
 237. **References**
 238. **Appendix**
 239. **Index**
 240. **Glossary**
 241. **Notes**
 242. **Footnotes**
 243. **Endnotes**
 244. **References**
 245. **Appendix**
 246. **Index**
 247. **Glossary**
 248. **Notes**
 249. **Footnotes**
 250. **Endnotes**
 251. **References**
 252. **Appendix**
 253. **Index**
 254. **Glossary**

THE BOARD OF DIRECTORS



73 в. ЦЕЛ

Новое платье — само по себе уже радость. Оно влияет на наше поведение, походку. Оно рождает уверенность в себе и в собственной привлекательности даже в конце очень напряженного и нелегкого дня.

Сегодня в центре моды — зрелая женщина. Именно потому ее внимание должны привлечь предлагаемые на этой странице модели — безукоризненно элегантные, в меру нарядные, в главное — созвучные стилю жизни современной деловой женщины.

Строгий и стройный силуэт платьев и костюмов, спокойный ритм мягких, падающих, чуть присборенных у плеча или под кокеткой тканей, тщательность подбора всех остальных элементов, включая тон чулок, производят впечатление гармоничного целого не только во внешнем облике женщины, но и в ее душевном состоянии. А свежесть цвета и изысканность отделки делают модели остро современными и обаятельными.

Особую группу в этой серии, решенной в торжественном, приподнятом эмоциональном ключе, составляют костюмы в стиле «шанель».

Более полувека имя легендарного художника-модельера Габриэль Шанель известно миру. В 20-е годы она одевала женщин в платья-рубашки, одна из первых оценила возможности трикотажа и простых хлопчатобумажных тканей. Именно Габриэль Шанель назвала одежду второй кожей и требовала, чтобы даже самое изысканное и дорогое платье было удобным и не требовало усилий.

В 50-е годы она подарила женщинам костюм-шанель. Габриэлиная структура ткани, простота линии кроя, отделка декоративной тесьмой, характерная бижутерия, придающая особую женственность нарядной блузе — все это позволило ей костюму сохранить привязанность женщин в течении долгих лет.

Предлагаем две модели-шанель модных цветов: красного вина и розового цикламена. В тон костюма вывязана декоративная тесьма и подобраны блузки, украшенные аппликациями с машинной вышивкой блестящей нитью. (Описание см. на стр.32). Мягкие шарфики из натурального шелка могут послужить приятным дополнением. А поскольку женщины, снискавшие себе репутацию элегантных, редко меняют наряды, то хотим отметить — стабильность формы костюма в стиле «шанель» позволят сделать его интересным на несколько лет.



Рижское производственное швейное объединение «Ригас аудумс»

Новое платье — само по себе уже радость. Оно влияет на наше поведение, походку. Оно рождает уверенность в себе и в собственной привлекательности даже в конце очень напряженного и нелегкого дня.

Сегодня в центре моды — зрелая женщина. Именно потому ее внимание должны привлечь предлагаемые на этой странице модели — безукоризненно элегантные, в меру нарядные, в главном созвучные стилю жизни современной деловой женщины.

Строгий и стройный силуэт платья и костюмов, спокойный ритм линий, плавных, чуть припорошенных у плеча, под кокеткой талией, тщательность подбора всех остальных элементов, включая тон чулок, производят впечатление гармоничного целого не только во внешнем облике женщины, но и в ее душевном состоянии. А свежесть цвета и изысканность отделки делают модели остро современными и обязательными.

Особую группу в этой серии решений в торжественном, приподнятом эмоциональном ключе составляют костюмы в стиле «шанель».

Более полувек назад легендарного художника-модельера Габриэль Шанель известно миру. В 20-е годы она одевала женщин в платья-рубашки, одна из первых предложила возможности трикотажа и тканей. Имя Габриэль Шанель назвала одесские еврейские кофты и тобовозы, чтобы дать им статус высшей и сложной платья. Шанель и ее последователи дали миру новую моду. Разрабатывая форму, Шанель создавала новую эстетику. Разрабатывая форму, Шанель создавала новую эстетику. Разрабатывая форму, Шанель создавала новую эстетику.



Модель платья (или костюма) — это не просто одежда, это стиль, это характер, это душа.

ВЯЗАНИЕ ДЕКОРАТИВНЫХ ЛЕНТ

Для вязания отделочной ленты к 70 модели используется шерстяная нить, сложенная в три раза, с добавлением одной метанитовой (рис. 1). В полученные из воздушных петель полукруглые отверстия (см. III ряд) протягивается косичка из 8 метанитовых и 1 шерстяной нити (фото 2). Отделочную ленту к 71 модели вяжут крючком из сложенной шестеро пряжи (рис. 2). Можно использовать и нитки, вытянутые из ткани. В просветах между столбиками связанной ленты протягивают шнурочек из сложенных в 30 раз нитей (фото 3).



Рис. 1

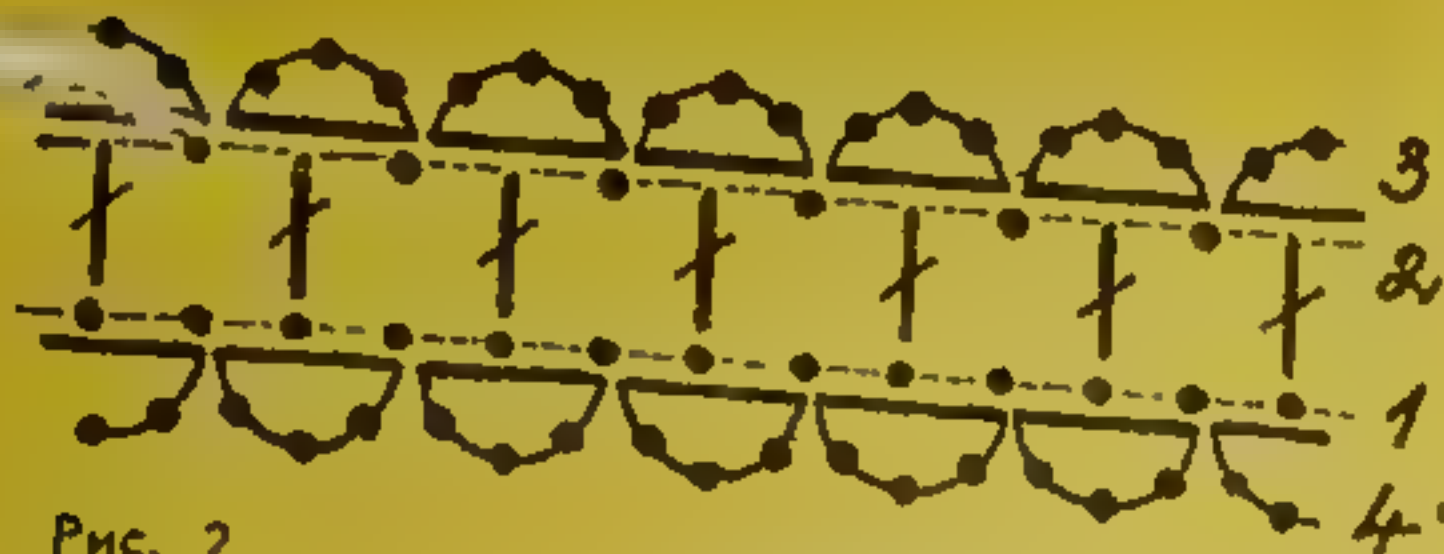


Рис. 2

ОБОЗНАЧЕНИЯ (вязание крючком)

- — воздушная петля
- короткий столбик
- пучок из трех неоконченных столбиков (делают накид, вводят крючок в петлю цепочки, накидывают нить на него снова и протягивают ее через петлю. И так повторяют три раза в эту же петлю цепочки. Все образовавшиеся на крючке петли собирают вместе одной петлей.)
- «узелок» (3 петли цепочки, 1 столбик без накида в первой из трех ее петель)
- простой столбик (с одним накидом)



Фото 1

ОТДЕЛКА БЛУЗКИ Модель 71

Для аппликации необходимы три близких по тону ткани разных фактур — прозрачный шифон, бархат и атлас (фото 1). Сначала через копировальную бумагу рисунок переносится на ткань блузки. Лоскутки шифона пришиваются к основе и только потом пристрачиваются на машинке дважды, с расстоянием между швами в 2 мм.

Затем следует аккуратно срезать лишний шифон до внешнего шва. И, чтобы эта аппликация была прозрачной, вырезать основную ткань до внутреннего шва. После этого все закрепить зигзагообразным швом (2—3 мм). Во избежание стягивания ткани под нее подложить лист бумаги, чтобы улучшить скольжение. Предварительно точно по рисунку вырезанные атласные и бархатные детали пришиваются только зигзагом. В заключение делают декоративную простежку метанитовой нитью. Поскольку она очень хрупка и протянутая

в ушко иголки легко ломается, ее наматывают на челночную катушку, а аппликации прострачивают с левой стороны. Таким же образом выполняются аппликации для моделей 70 и 73.

КОЛГОТКИ АЖУРНОЙ ВЯЗКИ Модель 75

Размеры: 170—68 (окружность талии) — 96

Материал: приблизительно 250—300 г тонкой шерстяной или полушерстяной пряжи.

Колготки должны быть полностью прилегающими — поэтому перед вязкой необходимо проверить все нужные размеры. Вязать точно по объему бедер, а, для удобства, в поясе сделать припуск на 12 см.

Каждую половинку колготок вяжут отдельно (рис. 3). Сначала двумя спицами вяжут часть штанишек, начиная с пояса. Эту часть, желая, вязать без узора, только лицевой вязкой. Задняя часть штанишек на 6 см длиннее, потому на задней части через каждые 6 рядов вывязывают один незаконченный ряд. Это делается так: вяжут от спинки в направлении к переду, ряд вывязывают наполовину, переворачивают вязание и вяжут в обратную сторону. (Число между рядов зависит от толщины пряжи.)

Кромочные петли штанишек вяжут по возможности свободнее, чтобы позже, при сшивании, они не потеряли эластичности.

Число петель на спинке у края постепенно увеличивают, пока вязание на линии АВ не достигнет половины размера бедер. Следующих 12 см вяжут без прибавления; затем вязание перебирают на четыре спицы, оба края соединяют и начинают вязать чулок. Верхнюю его часть, 7 сантиметров, продолжают лицевой вязкой.

На рис. 4 видны три различных ажурных узора. У первого и второго узоров необходимое общее количество петель делится на 4, у третьего рисунка — на 5. Если на спицах число петель не отвечает избранному узору, лишние петли убавляются. После чего можно начинать ажурную вязку.

Чулок сверху шире, чем в щиколотках, потому в процессе вязки необходимо убавить почти половину имеющихся петель. Убавляют в два приема — выше колена и ниже икры. Петли убавляют в задней части симметрично, стараясь не нарушить узора. Верхнюю часть стопы желательно сделать ажурной, а нижнюю и пятку вязать лицевой вязкой.



ЖУРНАЛ ПО ВЯЗАНИЮ ИЗ ФРГ

1/95 ЯНВАРЬ

sandra

sandra



■ Черепашки-
ниндзя - детям

■ Покрывала
для всей семьи

**ВЯЗАНИЕ: БЫСТРО
И НЕСЛОЖНО**

... а также
рукоделие
для дома



Актуально:

стиль «ПЭЧВОРК»

(стр. 4)

Русская версия журнала САНДРА Выходит в Издательском Доме ОВА-ПРЕСС

Факс: (095) 361-98-51

Тел.: (095) 362-04-67

GJ

© САНДРА,
Грунер + Яр
AG & Co, ФРГ



© САНДРА,
русская версия,
Издательский Дом
ОВА-ПРЕСС,
Москва, 1994

Зарегистрирован
Министерством
печати и информации
Российской Федерации,
№ 0110742

Промышленное производство
моделей из журнала САНДРА
запрещено.
Перепечатка и размножение
любым способом запрещены

Журнал отпечатан
на бумаге ВХИ
Краснокамской бумажной
фабрики ГОЗНАК.

Отпечатан на фабрике
офсетной печати № 2
Комитета Российской
Федерации по печати.

141800, Московская обл.,
г. Дмитров, ул. Московская, 3
Заказ № 1143
Тираж 500 000 экз

ФИЛИАЛЫ ИЗДАТЕЛЬСКОГО ДОМА ОВА-ПРЕСС:

ОВА-ПРЕСС-ВОСТОК
г. Хабаровск,
ул. Тихоокеанская д. 204
Тел. (4212) 27-32 02
факс (4212) 35-23-96

ОВА-ПРЕСС УРАЛ
г. Екатеринбург,
ул. Софьи Ковалевской
д. 5, каб. 121
Тел. (3432) 44 86 79,
факс (3432) 44 95 33



Женщин Европы захватила страсть к вышиванию

После вязания вышивка — самый
любимый вид рукоделия женщин
всей Европы! Поэтому наша
новая серия узоров для вышивки
нашла большой отклик среди
читательниц. Фрукты или персо-
нажи комиксов, гобелены или
хардангер — в «Сандре» вы
всегда найдете новые идеи. В



этом номере на стр. 36 — множе-
ство маленьких мотивов для вы-
шивки полотенец, салфеток,
скатертей, постельного белья и
многого другого

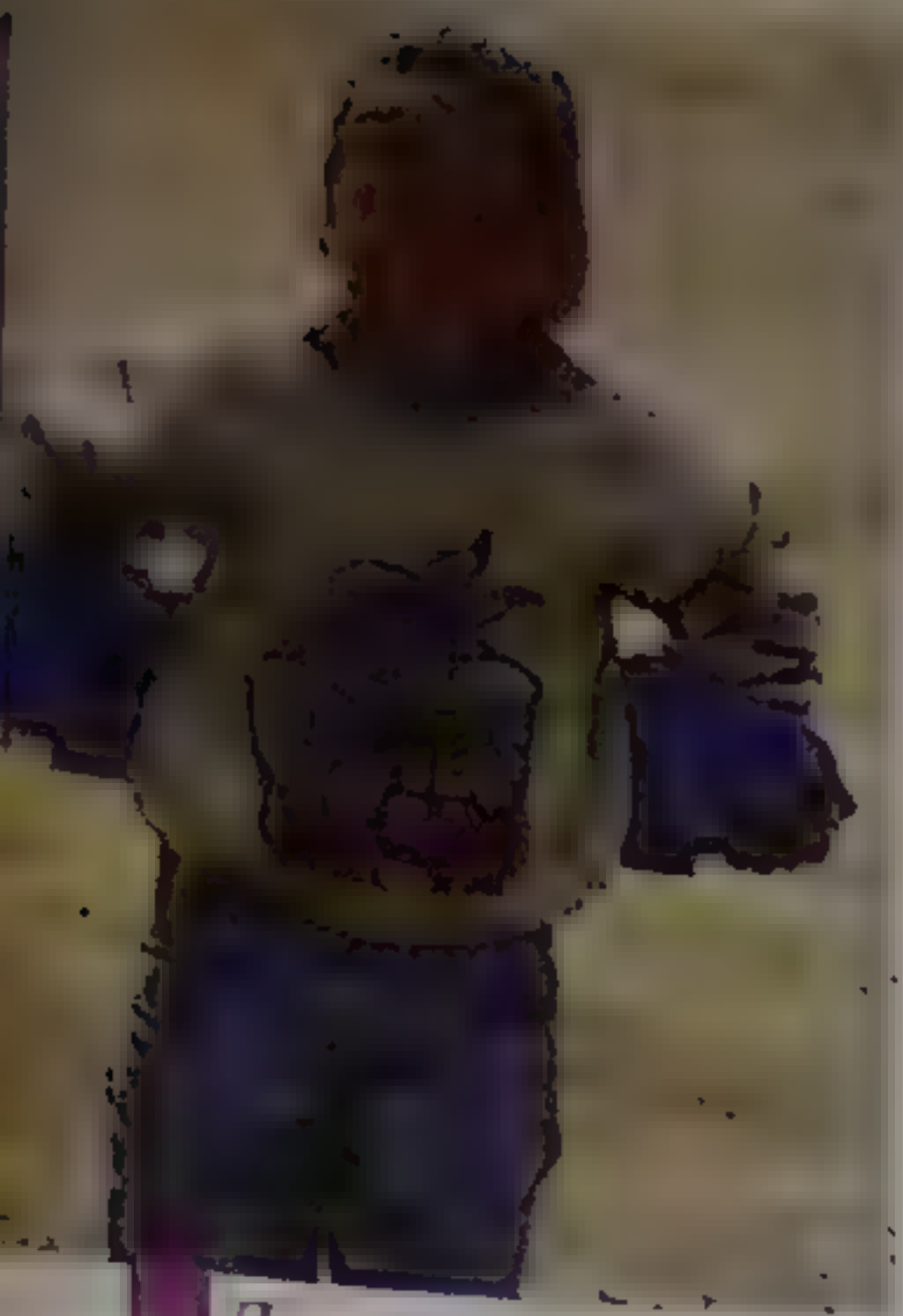


Для мужчин: ирландские узо-
ры из белой шерсти (стр. 24)



Пуловеры с
крупными цветоч-
ными узорами
(стр. 10-11)

Вязание из качественной пряжи



Дорогу черепашкам-ниндзя со стр. 44-45.



Красивая подушка из остатков пряжи (стр. 42)



Великолепные жаккардовые узоры: черные, белые и цветные (стр. 32-33).



ВЫШИВКА: множество маленьких мотивов для полотенец, скатертей или салфеток мы предлагаем вашему вниманию на стр. 36-39.

Дорогие читательницы,

вам быстро нужен теплый пуловер к зиме? «Сандра» сделает это возможным. Великолепные рельефные узоры ярких цветов, новые модели из меланжевой пряжи или мягкой снелиной пряжи – мы предлагаем вам много моделей, которые вяжутся быстро и легко. Здесь вы найдете модели для всей семьи. А высококачественные сорта пряжи позаботятся о комфорте. В нашей серии для вышивания на этот раз – симпатичные мотивы, которыми вы сможете неповторимо украсить ваши вещи.

В НОМЕРЕ



Лучше один раз увидеть! Чтобы получить представление о содержании нашего журнала, посмотрите на последнюю страницу обложки, где в уменьшенном виде представлены сразу все модели – конечно, с указанием страниц.

Вывязывание отверстий для пуговиц	31
Перекрещивание нитей	51

Фирма «ОРЛИС»

предлагает
оптом и в розницу

ИМПОРТНУЮ ПРЯЖУ

из натуральных и искусственных
волокон

для ручного и машинного вязания,
вязальные спицы

металлические с тефлоновым покрытием.

Фирменный магазин-салон:

г. Москва, ул. Живописная, д. 12
тел.: 199-07-88

г. Москва, ул. Ильинка, д. 3/8, строение 2
тел.: 928-89-24

По вопросам оптовых закупок обращаться:

121433, г. Москва, ул. М. Филевская, д. 30
тел.: (095) 144-45-89

тел./факс: (095) 144-90-48

198103, г. Санкт-Петербург, Рижский пр-т, д. 26
тел.: (812) 251-90-48

г. Самара, ул. Чапаевская, д. 210
тел.: (846-2) 32-54-43

Естественные тона

1 Для долгих прогулок просто необходим шерстяной пуловер с пластичными линиями из жемчужного и патентного узоров

2 Наш пуловер: с обложки
в естественных тонах
с жемчужным
и патентным
узором
Вы не соскучитесь
работая над ним

Из шерсти альпаки для всей семьи

Гулять, резвиться или карабкаться – эти пуловеры из шерсти не сковывают свободы движений и прекрасно сохраняют тепло.

1 Мужской пуловер

бежевого цвета

Размеры: 46/48, 50/52 и 54/56

Отличающиеся данные для размеров 50/52 и 54/56 указаны в скобках

Материалы: пряжа (80% овечьей шерсти, 20% полиамида; 100 м/ 50 г) – 850 (850/900) г бежевой

Спицы № 3 и 4; круговые спицы № 3 длиной 40 см.

Основной узор, спицы № 4: вязать по схеме. На схеме даны только лицевые ряды. В изнаночных рядах петли вязать по рисунку. Повторять с 1-го по 78-й р.

Плотность вязания:

20 п. х 31 р. = 10 х 10 см.

Резинка, спицы № 3 : вязать попеременно 1 лиц., 1 изн.

ОПИСАНИЕ РАБОТЫ

Спинка: набрать 100 (108/114) п. и вязать 6 см резинкой, при этом в последнем ряду равномерно прибавить 15 (15/17) п. = 115 (123/131) п.

Далее вязать основным узором следующим образом: для размеров 46/48 и 54/56: кром. с 5-й по 20-ю (с 17-й по 20-ю) п. раппорта, 4 (6) раппорта, с 1-й по 17-ю (с 1-й по 5-ю) п. раппорта, кром., для размера 50/52: кром., 6 раппортов, 1-я п. раппорта, кром.

На высоте 68 (69/70) см закрыть для горловины средние 27 п., с обеих сторон от них закрыть в каждом 2-м р. 1 раз 4 и 1 раз 2 п.

3 Пуловер как у мамы. Шесть различных узорных квадратов выполнены в жаккардовой технике. Великолепная вещь!

4 Эта юная дама в своем бежевом меланжевом пуловере одета как раз по погоде. Все швы отделаны крупной вышивкой.

Продолжение на стр. 6.

Натуральные цвета

Продолжение описания работ для моделей со стр. 4-5.

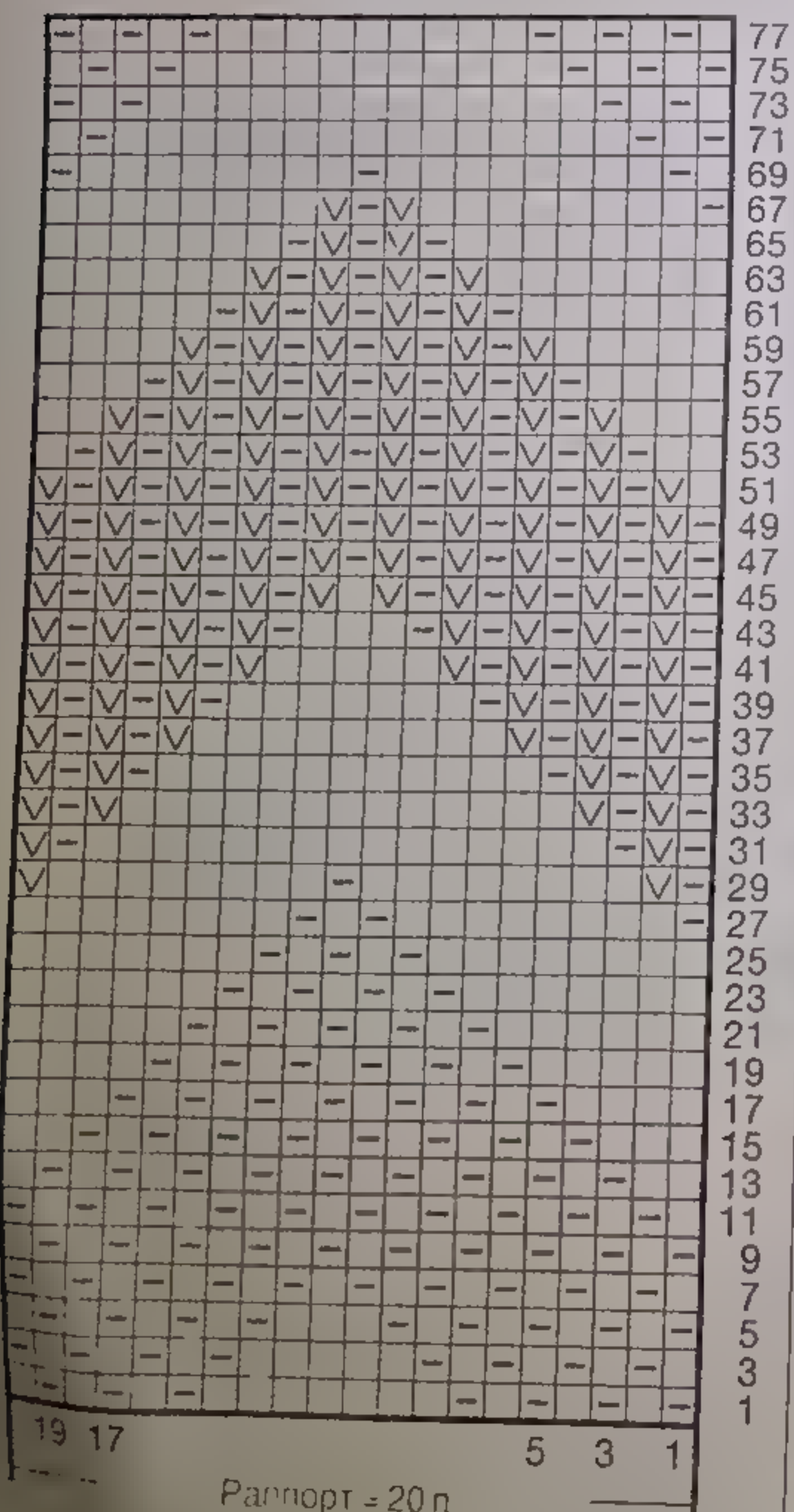


На высоте 70 (71/72) см закрыть оставшиеся петли плеча.

Перед: до горловины вязать, как спинку. На высоте 62 (63/64) см закрыть средние 15 п., с обеих сторон от них закрыть в каждом 2-м р. 1 раз 3, 2 раза по 2 и 3 раза по 1 п., затем в

Схема для основного узора

□ = лицевая петля
■ = изнаночная петля
⊞ = 1 патентная петля (протягивать лицевой, вводя спицу в петлю предыдущего ряда, верхняя п. распускается)



Репорт = 20 п

каждом 4-м р. закрыть еще 2 раза по 1 п.

На высоте 70 (71/72) см закрыть оставшиеся петли плеча.

Рукава: набрать 44 (48/50) п. и вязать 5 см резинкой, при этом в последнем ряду равномерно прибавить 15 (15/17) п. = 59 (63/67) п.



Далее вязать основным узором следующим образом: для размеров 46/48 и 54/56: кром., с 3-й по 20-ю (с 19-й по 20-ю) п. раппорта, 1 (3) раппорт, с 1-й по 19-ю (с 1-й по 3-ю) п. раппорта, кром.; для размера 50/52: кром., 3 раппорта, 1-я п. раппорта, кром.

Для скосов прибавить с обеих сторон в каждом 6-м р. 4 раза по 1, затем попеременно в каждом 4-м и 6-м р. 22 раза по 1 п. = 111 (115/119) п.

На высоте 50 см закрыть все петли. **Сборка:** детали наколоть на выкройку, увлажнить и дать им высохнуть. Выполнить швы, вшить рукава.

По краю горловины набрать на круговые спицы ок. 116 п. и вязать 6 см резинкой. Бейку сложить вдвое, отвернув вовнутрь, и пришить.

2,3 Женский и детский

пуловеры с жаккардовым

узором

Оба пуловера вяжутся одним и тем же узором.

Размеры женского пуловера: 42/44 и 46/48.

Размеры детского пуловера: 110 и 122.

Отличающиеся данные для больших размеров указаны в скобках.

Материалы: пряжа «Cloudy» (91% овечьей шерсти, 9% мохера; 120 м/50 г), пряжа «Vicuna» (100% шерсти

альпаки; 100 м/50 г), пряжа «Cevarcici» (75% овечьей шерсти, 25% хлопка; 110 м/50 г).

Для женского пуловера пряжа «Cloudy» – 350 г серой меланжевой, пряжа «Vicuna» – 300 г светло-бежевой и 150 (200) г цвета зеленой липы, пряжа «Cevarcici» – 150 (200) г оливковой-зеленой-цвета увядшей розы меланжевой.

Для детского пуловера пряжа «Cloudy» – 250 г коричневой меланжевой, пряжа «Vicuna» – по 100 (150) г цвета зеленой липы, светло-бежевой и оранжевой. Спицы № 3 и 4; круговые спицы № 3 длиной 40 см.

Основной узор, спицы № 4: «лоскутные» квадраты жаккардового узора на 28 и 30 петлях лицевой глади (= лиц. ряды – лиц. петли, изн. ряды – изн. петли).

В описании квадратов цвета пряжи для детского пуловера указаны в скобках, если они не совпадают с цветами пряжи женского пуловера.

Квадрат 1: 1-й и 2-й р.: ★ 2 п. светло-бежевые, 1 п. серая меланжевая (коричневая меланжевая), 1 п. светло-бежевая, повторять от ★.

3-й и 4-й р.: ★ 1 п. серая меланжевая (коричневая меланжевая), 3 п. светло-бежевые, повторять от ★. Повторять с 1-го по 4-й р.

Квадрат 2: вязать, как квадрат 1,

поменяв цвета пряжи местами.

Квадрат 3: с 1-го по 6-й р.: ★ 3 п. цвета зеленой липы, 1 п. серая меланжевая (коричневая меланжевая), повторять от ★.

7-й и 8-й р.: ★ 3 п. серые меланжевые (коричневые меланжевые), 1 п. цвета зеленой липы, повторять от ★.

Повторять с 1-го по 8-й р.

Квадрат 4: попеременно 4 п. серые меланжевые (коричневые меланжевые) и 4 п. цвета зеленой липы, через каждые 5 р. менять цвета местами.

Квадрат 5: 1-й р.: ★ 2 п. оливковые-зеленые-цвета увядшей розы меланжевые (коричневые меланжевые), по 1 п. светло-бежевой (оранжевой), оливковой-зеленой-цвета увядшей розы меланжевой (коричневой меланжевой) и светло-бежевой (оранжевой), повторять от ★. В следующих р. все п. вязать по рисунку.

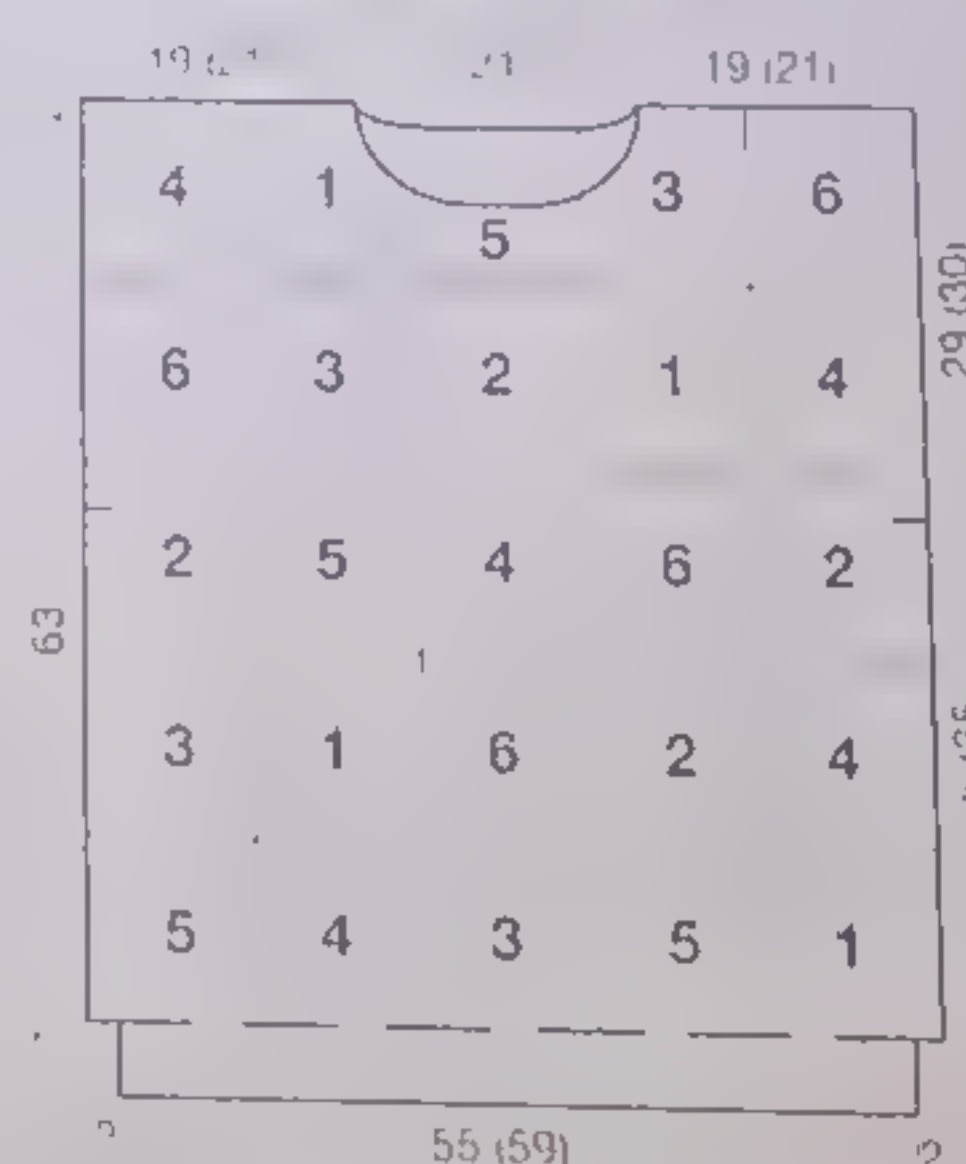
Квадрат 6: попеременно 3 п. оливковые-зеленые-цвета увядшей розы меланжевые (коричневые меланжевые), 2 п. светло-бежевые (оранжевые). Через каждые 2 р. смещать рисунок на 1 п. вправо.

Плотность вязания:

22 п. x 23 р. = 10 x 10 см.

Резинка, спицы № 3: вязать попеременно 2 лиц., 2 изн.

Перед, соотв. спинка



Перед, соотв. спинка



ОПИСАНИЕ РАБОТЫ

для женского пуловера

Спинка: набрать серой меланжевой нитью 122 (130) п. и вязать 5 см резинкой, при этом в последнем ряду равномерно прибавить 10 (12) п. = 132 (142) п.

Далее вязать основным узором по 28 п. узором 1, узором 5, узором 3, узором 4 и узором 5, с обеих сторон дополнительно провязывать по 1 кром. Для размера 42/44 каждый первый и последний квадраты вязать только на 23 п.

Через каждые 30 р. менять узор, распределение узоров приведено на схеме.

На высоте 68 см закрыть для горловины средние 36 п., с обеих сторон

зом; кром., 21 (23) п. узора 2, 28 п. узора 6, 21 (23) п. узора 1, кром. Через каждые 30 р. менять узор, распределение узоров приведено на схеме

Одновременно для скосов прибавить с обеих сторон попеременно в каждом 2-м и 4-м р. 29 раз по 1 п. = 130 (134) п. Прибавляемые петли вязать соответствующим узором

На высоте 44 см — закрыть все петли. Второй рукав вязать аналогично

Сборка: детали наколоть на выкройку, увлажнить и дать им высохнуть. Выполнить швы, вшить рукава

По краю горловины набрать на круговые спицы серой меланжевой нитью ок. 104 п. и вязать 8 см резинкой. Бейку сложить вдвое, отвернув вовнутрь, и пришить

ОПИСАНИЕ РАБОТЫ

для детского пуловера

Спинка: набрать серой меланжевой нитью 74 (78) п. и вязать 5 см резинкой, при этом в последнем ряду равномерно прибавить 8 п. = 82 (86) п.

Далее вязать основным узором по 28 п. узором 2, узором 6 и узором 1, с обеих сторон дополнительно провязывать по 1 кром. Для размера 110 каждый первый и последний квадраты вязать только на 26 п.

Через каждые 30 р. менять узор, распределение узоров приведено на схеме

На высоте 38 (42) см закрыть для горловины средние 28 п., с обеих сторон от них закрыть в следующем 2-м р. 1 раз 3 п.

На высоте 40 (44) см закрыть оставшиеся петли плеча.

Перед: до горловины вязать, как спинку. На высоте 34 (38) см закрыть средние 16 п., с обеих сторон от них закрыть в каждом 2-м р. 1 раз 3, 2 раза по 2 и 2 раза по 1 п.

На высоте 40 (44) см закрыть оставшиеся петли плеча.

Рукава: набрать коричневой ме-

ланжевой нитью 38 п. и вязать 5 (6) см резинкой, при этом в последнем ряду равномерно прибавить 12 п. = 50 п.

Далее вязать основным узором, 1-й р. выполнять следующим образом: кром., 10 п. узора 1, 28 п. узора 6, 10 п. узора 1, кром.

Через каждые 30 р. менять узор, распределение узоров приведено на схеме

Одновременно для скосов прибавить с обеих сторон попеременно в каждом 4-м р. 6 раз по 1 (2 раза по 1) п., затем попеременно в каждом 2-м и 4-м р. 8 раз по 1 (16 раз по 1) п. = 78 (86) п. Прибавляемые петли вязать соответствующим узором

На высоте 28 (32) см закрыть все петли

Второй рукав вязать аналогично

Сборка: детали наколоть на выкройку, увлажнить и дать им высохнуть. Выполнить швы, вшить рукава

По краю горловины набрать на круговые спицы коричневой меланжевой нитью ок. 80 п. и вязать 8 см резинкой. Бейку сложить вдвое, отвернув вовнутрь, и пришить.

4 Детский пуловер

бежевого цвета

Размеры: 104, 116 и 128

Отличающиеся данные для размеров 116 и 128 указаны в скобках.

Материалы: пряжа (75% овечьей шерсти, 25% шерсти альпаки; 150 м/50 г) — 250 (300/350) г бежевой меланжевой, немного толстой коричневой пряжи для вышивки

Спицы № 3 и 3,5; 5 спиц № 3, игла для вышивания с закругленным концом.

Основной узор, спицы № 3,5: лицевая гладь = лиц. ряды — лиц. петли, изн. ряды — изн. петли.

Плотность вязания:

22 п. х 32 р. = 10 х 10 см.

Узор для планок, спицы № 3: лицевая гладь.

ОПИСАНИЕ РАБОТЫ

Спинка: набрать 82 (86/90) п. и вязать 2 см узором для планок, затем 1 ряд провязать, чередуя 1 лиц., 1 изн.

Далее вязать основным узором.

На высоте 36 (40/44) см закрыть для горловины средние 22 п., с обеих сторон от них закрыть в каждом 2-м р. 2 раза по 3 п.

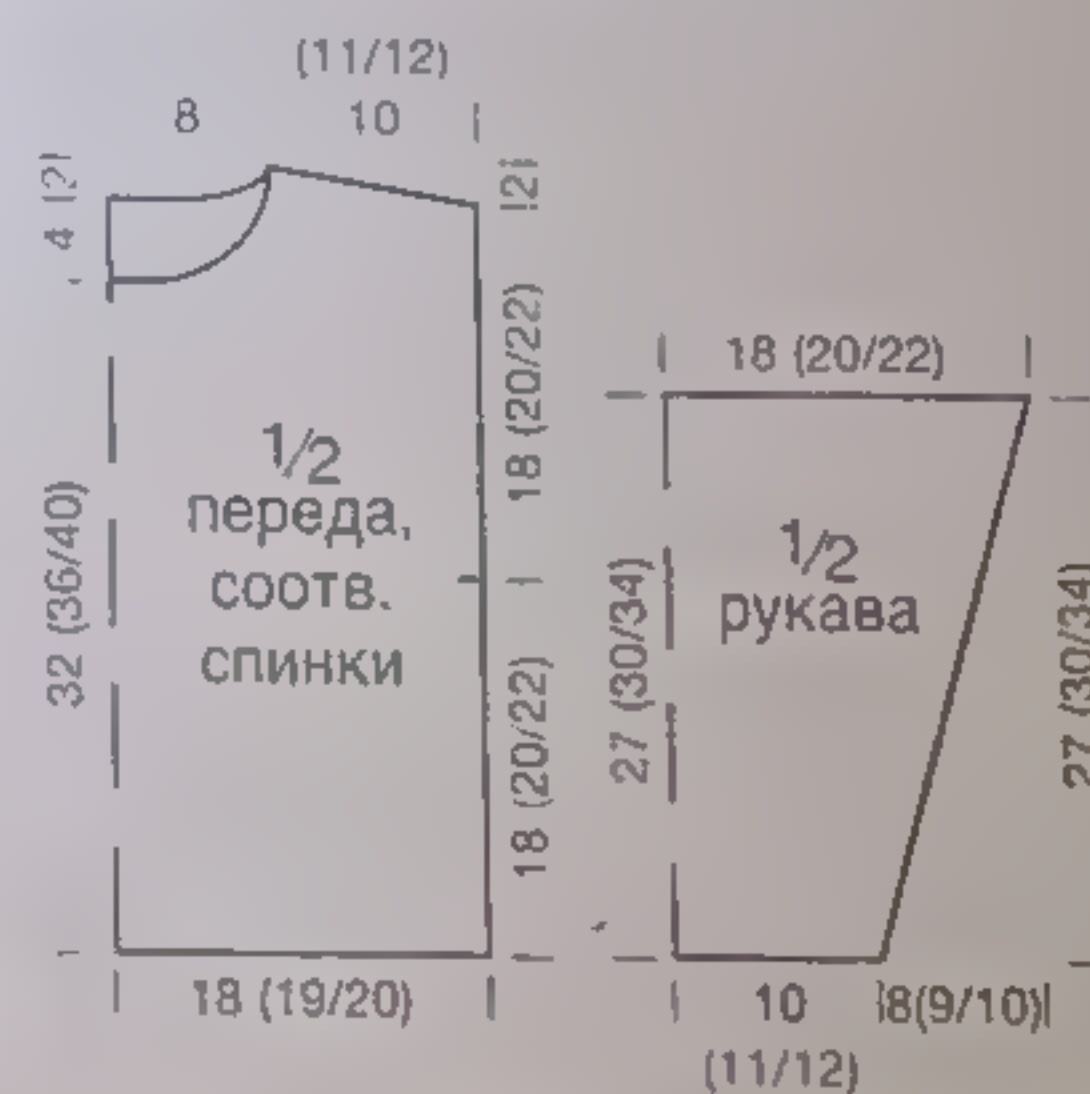
Одновременно для плечевых скосов закрыть в каждом 2-м р. 4 раза по 6 п. (2 раза по 6 п. и 2 раза по 7 п./4 раза по 7 п.).

Перед: до горловины вязать, как спинку. На высоте 32 (36/40) см закрыть средние 14 п., с обеих сторон от них закрыть в каждом 2-м р. 1 раз 4, 2 раза по 2 и 2 раза по 1 п.

На высоте 36 (40/44) см выполнить плечевой скос, как на спинке.

Рукава: набрать 46 (50/56) п. и вязать 2 см узором для планок, затем 1 ряд провязать, чередуя 1 лиц., 1 изн.

Далее вязать основным узором, при этом для скосов прибавить с обеих сторон сначала попеременно в каждом 4-м и 6-м р. 10 раз по 1 (12 раз по 1/16 раз по 1) п., затем в каждом



4-м р. 8 раз по 1 (8 раз по 1/6 раз по 1) п. = 82 (90/100) п.

На высоте 27 (30/34) см закрыть все петли

Второй рукав вязать аналогично.

Сборка: детали наколоть на выкройку, увлажнить и дать им высохнуть. Выполнить швы, вшить рукава.

По краю горловины набрать на 4 спицы ок. 86 п. и вязать 1 круговой р. изнаночными, затем 2 см лицевыми.

Вышить плечевые швы и проймы коричневой нитью косыми стежками длиной ок. 2 см, как швом «полукрест».



от них закрыть в следующем 2-м р. 1 раз 4 п.

На высоте 70 см закрыть оставшиеся петли плеча.

Перед: до горловины вязать, как спинку. На высоте 63 см закрыть средние 18 п., с обеих сторон от них закрыть в каждом 2-м р. 1 раз 4, 1 раз 3, 2 раза по 2 и 2 раза по 1 п.

На высоте 70 см закрыть оставшиеся петли плеча.

Рукава: набрать серой меланжевой нитью 50 (54) п. и вязать 5 см резинкой, при этом в последнем ряду равномерно прибавить 22 п. = 72 (76) п.

Далее вязать основным узором, 1-й р. выполнять следующим обра-

Тепло шерсти

Забавные пестрые пуловеры для больших и маленьких из многоцветной пряжи с эффектом пламени.

5,6 Мужской и детский

пуловеры

Оба пуловера вяжутся из одинаковой пряжи.

Размеры мужского пуловера: 46/48 и 52/54.

Размеры детского пуловера: 122 и 146.

Отличающиеся данные для больших размеров указаны в скобках.

Материалы: пряжа (100% овечьей шерсти: 70 м/100 г), для мужского пуловера — 1100 (1300) г лилового-цвета баклажана-оливковой-хаки меланжевой, для детского пуловера — 600 (700) г красной-цвета вереска-синей-бирюзово-желтой меланжевой. Спицы № 6 и 8; 5 спиц № 6.

Основной узор, спицы № 8: лиц. гладь = лиц. ряды — лиц. петли, изн. ряды — изн. петли.

Плотность вязания:

12 п. x 16 р. = 10 x 10 см.

Резинка, спицы № 6: вязать попеременно 1 лиц., 1 изн.

ОПИСАНИЕ РАБОТЫ

для мужского пуловера

Спинка: набрать 64 (72) п. и вязать 8 см резинкой, при этом в последнем ряду равномерно прибавить 8 п. = 72 (80) п.

Далее вязать лицевой гладью.

На высоте 42 см для линий реглана закрыть с обеих сторон 1 раз 4 п., затем в каждом 2-м р. 20 раз по 1 (23 раза по 1) п.

В конце на высоте 67 (71) см закрыть последние 24 (26) п.

Перед: вязать, как спинку, но для горловины на высоте 62 (66) см закрыть средние 8 (10) п., с обеих сторон от них закрыть в каждом 2-м р. 1 раз 3, 1 раз 2 и 1 раз 1 п., затем закрыть оставшиеся 2 п.

Рукава: набрать 30 (32) п. и вязать 8 см резинкой, при этом в последнем ряду равномерно прибавить 8 (10) п. = 38 (42) п.



Далее вязать лицевой гладью, при этом прибавить для скосов с обеих сторон для размера 46/48: в каждом 6-м р. 4 раза по 1 п., затем попеременно в каждом 4-м и 6-м р. 6 раз по 1 п., для размера 52/54: попеременно в каждом 4-м и 6-м р. 11 раз по 1 п. = 58 (64) п.

На высоте 46 см выполнить линии реглана, как для спинки, затем на высоте 71 (75) см закрыть оставшиеся 10 п.

Сборка: детали наколоть на выкройку, увлажнить и дать им высохнуть. Выполнить швы, вшить рукава.

По краю горловины набрать на 4 спицы ок. 64 (68) п. и вязать 3 см резинкой.

ОПИСАНИЕ РАБОТЫ

для детского пуловера

Спинка: набрать 42 (50) п. и вязать 5 см резинкой, при этом в послед-



нем ряду равномерно прибавить 8 п. = 50 (58) п.

Далее вязать лицевой гладью.

На высоте 22 (25,5) см для линий реглана закрыть с обеих сторон 1 раз 2 п., затем в каждом 2-м р. 13 раз по 1 (17 раз по 1) п.

На высоте 40 (48) см закрыть последние 20 п.

Перед: вязать, как спинку, но для горловины на высоте 36 (44) см закрыть средние 6 п., с обеих сторон от них закрыть в каждом 2-м р. 1 раз 3 и 1 раз 2 п., затем закрыть оставшиеся 2 п.

Рукава: набрать 24 (28) п. и вязать 5 см резинкой, при этом в последнем ряду равномерно прибавить 5 (7) п. = 29 (35) п.

Далее вязать лицевой гладью, при этом прибавить для скосов с обеих сторон в каждом 6-м р. 6 раз по 1 п. (попеременно в каждом 6-м и 8-м р. 7 раз по 1 п.) = 41 (49) п.

На высоте 31 (39) см выполнить линии реглана, как для спинки, затем на высоте 49 (61,5) см закрыть оставшиеся 11 п.

Сборка: детали наколоть на выкройку, увлажнить и дать им высохнуть.

Выполнить швы, вшить рукава.

По краю горловины набрать на 4 спицы ок. 50 п. и вязать 3 см резинкой.

7 Женский пуловер

Размеры: 40/42 и 46/48

Отличающиеся данные для размера 46/48 указаны в скобках.

Материалы: пряжа (100% овечьей шерсти: 70 м/100 г) — 1300 (1400) г цвета вереска-цвета морской волны-розово-хаки меланжевой.

Спицы № 6 и 8; 5 спиц № 6

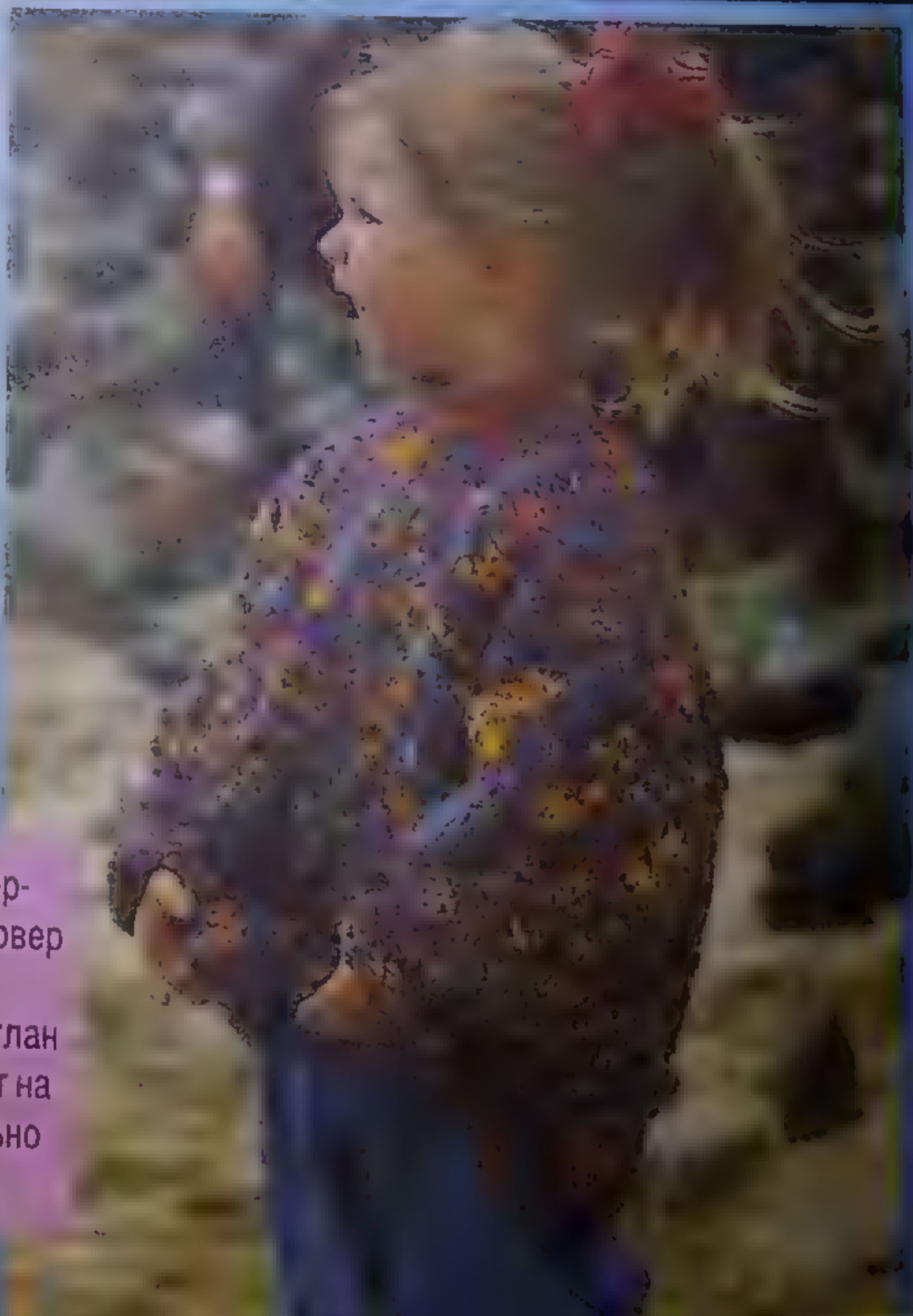
Основной узор, спицы № 8: количество петель кратно 4 + 2 кромочные петли

1-й р.: (лиц. ряд) кром., ★ 2 лиц., 1 накид, 2 лиц., затем протянуть накид через обе последние петли, повторять от ★, кром.

2-й р.: (изн. ряд) изнаночные петли.

3-й р.: кром., ★ 1 накид, 2 лиц., протянуть накид через обе петли, 2 лиц., повторять от ★, кром.

5 Детский шерстяной пуловер из меланжевой пряжи покроя реглан хорошо согревает на прогулке. Идеально для начинающих.



Быстро и легко

6 7 Раз, два – и готово!
Эффект пламени женского пуловера, связанного толстыми спицами, подчеркивает простой узор.

sandra

Быстро и легко

Попробуйте еще раз пестрое

Плотные узоры
ярких цветов –
как раз то, что надо.

Описания работ для этих моделей
вы найдете на стр. 12–13

8 9 Пластич-
ные релье-
фные узоры ярких
цветов создают
настроение. Пряжа
пуловеров содержит
60% овечьей шерсти.



10 11 К зиме
ные цвета
хороши и для зимы.
То плетенька цвета
цикламена то релье-
ефные ромбы сине-
стального цвета

Вяжем рельефные узоры

Описания работ для моделей со стр. 10-11.

8 Пуловер

цвета ржавчины

Размеры: 38/40, 42/44 и 46/48.

Отличающиеся данные для размеров 42/44 и 46/48 указаны в скобках.

Материалы: пряжа (60% овечьей шерсти, 40% полиакрила; 85 м/50 г) — 750 (800/850) г цвета ржавчины.

Спицы № 4 и 5; круговые спицы № 4 длиной 40 см.

Основной узор, спицы № 5: вязать по схеме. В лицевых и изнаночных рядах петли обозначены так, как они выглядят на лицевой стороне работы.

Повторять с 1-го по 28-й р.

Плотность вязания:
17 п. х 27 р. = 10 х 10 см.

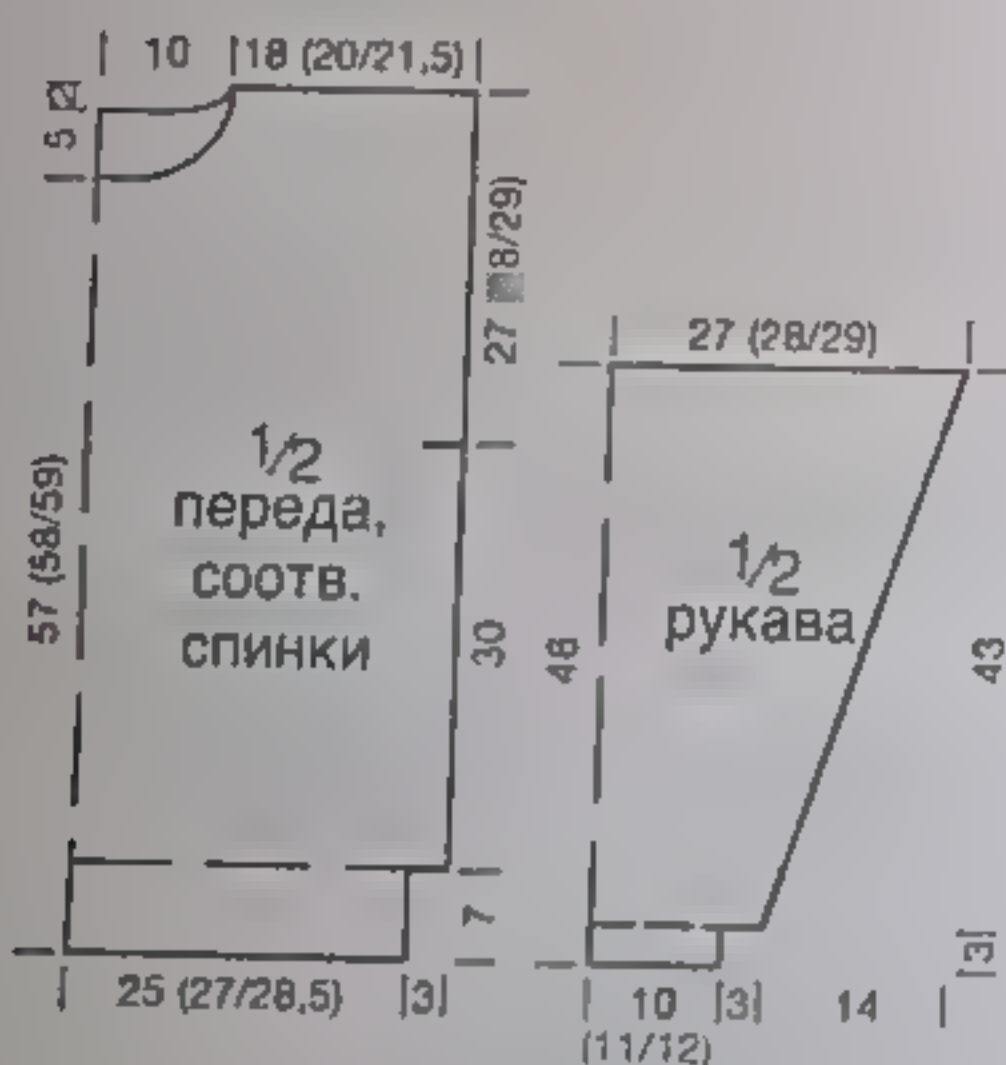
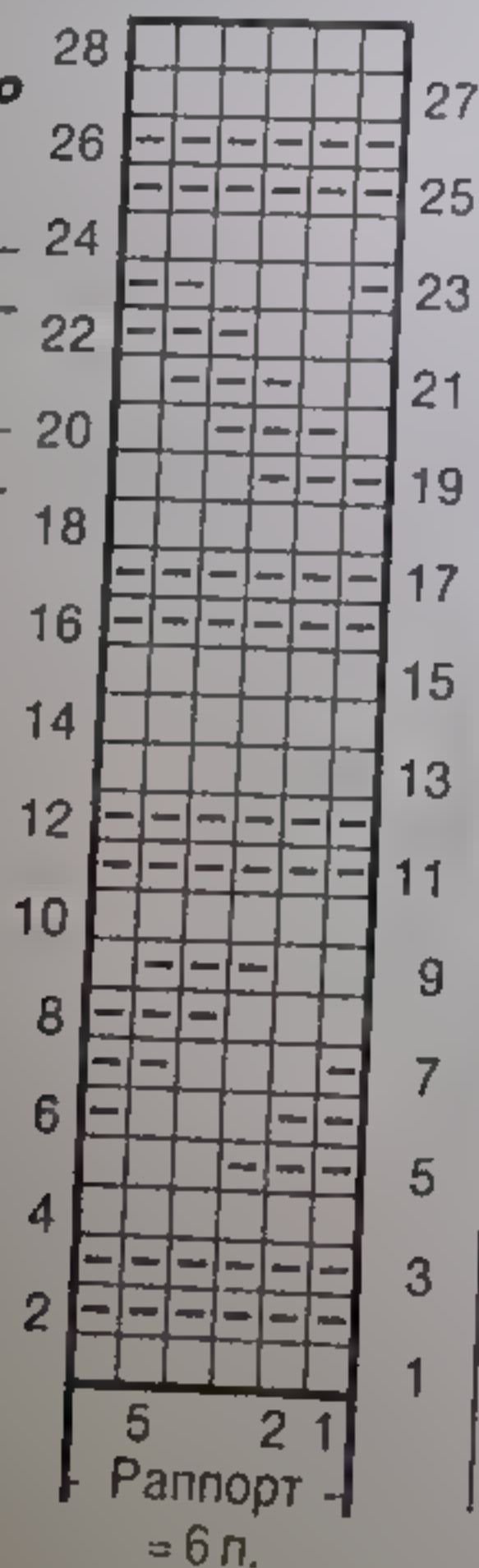


Схема для основного узора

□ = лиц. р. — лиц. п., изн. р. — изн. п.
■ = лиц. р. — изн. п., изн. р. — лиц. п.



Резинка, спицы № 4: вязать попеременно 2 лиц., 2 изн.

ОПИСАНИЕ РАБОТЫ

Спинка: набрать 90 (94/98) п. и вязать 7 см резинкой, при этом в последнем ряду равномерно прибавить 8 (10/12) п. = 98 (104/110) п.

Далее вязать основным узором, при этом после кром. выполнить 16 (17/18) раппортов, закончить 1 кром.

На высоте 62 (63/64) см закрыть для горловины средние 22 п., с обеих сторон от них закрыть в каждом 2-м р. 1 раз 3 и 1 раз 2 п. На высоте 64 (65/66) см закрыть оставшиеся петли плеча.

Перед: до горловины вязать, как спинку. На высоте 57 (58/59) см закрыть средние 12 п., с обеих сторон от них закрыть в каждом 2-м р. 1 раз 3, 2 раза по 2 и 3 раза по 1 п.

На высоте 64 (65/66) см закрыть оставшиеся петли плеча.

Рукава: набрать 34 (38/42) п. и вязать 3 см резинкой, при этом в последнем ряду равномерно прибавить 12 п. = 46 (50/54) п.

Далее вязать основным узором, при этом 1-й р. вязать следующим образом: для размеров 38/40 и 46/48: кром., 6-ю п. (5-ю и 6-ю п.) раппорта, 7 (8) раппортов, 1-ю п. (1-ю и 2-ю п.) раппорта, кром.; для размера 42/44: кром., 8 раппортов, кром.

Для скосов прибавить с обеих сторон попеременно в каждом 4-м и 6-м р. 16 раз по 1 п., затем в каждом 4-м р. 8 раз по 1 п. = 94 (98/102) п.

На высоте 46 см закрыть все петли. Второй рукав вязать аналогично.

Сборка: детали наколоть на выкройку, увлажнить и дать им высохнуть.

Выполнить швы, вшить рукава.

По краю горловины набрать на круговые спицы ок. 84 п. и вязать 6 см резинкой.

9 Изумрудно-зеленый

пуловер

Размеры: 34/36, 40/42 и 46/48.

Отличающиеся данные для размеров 40/42 и 46/48 указаны в скобках.

Материалы: пряжа (60% овечьей шерсти, 40% полиакрила; 85 м/50 г) — 900 (950/1000) г изумрудно-зеленой.

Спицы № 4 и 5; круговые спицы № 4 длиной 40 см.

Основной узор, спицы № 5: вязать

по схеме. На схеме даны только лицевые ряды. В изнаночных рядах все петли вязать изнаночными. Повторять с 1-го по 14-й р.

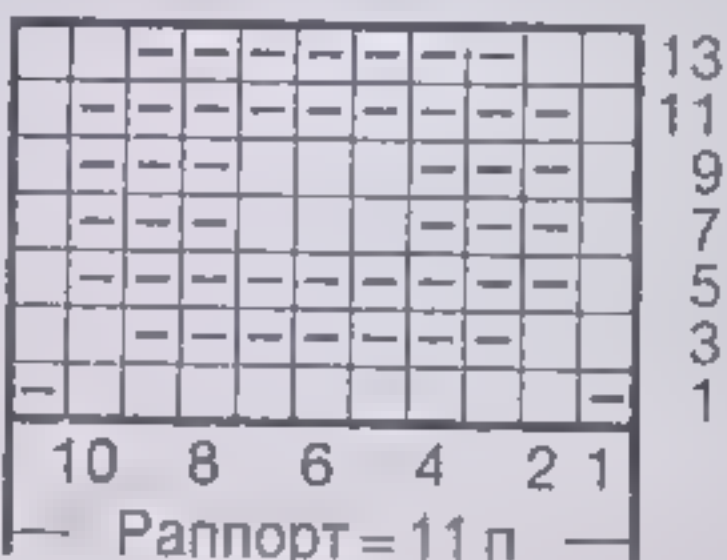


Схема для основного узора

□ = лицевая петля
■ = изнаночная петля

Плотность вязания:

17 п. х 28 р. = 10 х 10 см.

Резинка, спицы № 4: количество петель кратно 6 + 1 + 2 кром

1-й р.: (изн. ряд) кром., ★ 2 лиц., 1 изн., 1 лиц., 1 изн., 1 лиц., повторять от ★, 1 лиц., кром.

2-й р.: (лиц. ряд) кром., ★ 3 лиц., 1 изн., 2 лиц., повторять от ★, 1 лиц., кром.

Повторять 1-й и 2-й р.

ОПИСАНИЕ РАБОТЫ

Спинка: набрать 81 (87/99) п. и вязать 7 см резинкой, при этом в последнем ряду равномерно прибавить 11 (14/13) п. = 92 (101/112) п.

Далее вязать основным узором следующим образом: для размера 34/36: кром., 11-ю п. раппорта, 8 раппортов, 1-ю п. раппорта, кром.; для размеров 40/42 и 46/48: кром., 9 (10) раппортов, кром.

На высоте 66 (67/68) см закрыть для горловины средние 26 (25/26) п., с обеих сторон от них закрыть в каждом 2-м р. 1 раз 3 и 1 раз 2 п.

На высоте 68 (69/70) см закрыть оставшиеся петли плеча.

Перед: до горловины вязать, как спинку. На высоте 62 (63/64) см закрыть средние 16 (15/16) п., с обеих сторон от них закрыть в каждом 2-м р. 1 раз 3, 2 раза по 2 и 3 раза по 1 п.

На высоте 68 (69/70) см закрыть оставшиеся петли плеча.

Рукава: набрать 33 (39/39) п. и вязать 5 см резинкой, при этом в последнем ряду равномерно прибавить 17 (15/19) п. = 50 (54/58) п.

Далее вязать основным узором, при этом 1-й р. вязать следующим образом: кром., 10-ю и 11-ю (с 8-й по 11-ю/с 6-й по 11-ю) п. раппорта, 4 раппорта, 1-ю и 2-ю (с 1-й по 4-ю/с 1-й по 6-ю) п. раппорта, кром.

Для скосов прибавить с обеих сторон попеременно в каждом 4-м и 6-м р. 20 раз по 1 п., затем в каждом 4-м р. 2 раза по 1 п. = 94 (98/102) п.

На высоте 45 см закрыть все петли.

Второй рукав вязать аналогично.

Сборка: детали наколоть на выкройку, увлажнить и дать им высохнуть. Выполнить швы, вшить рукава.

По краю горловины набрать на круговые спицы ок. 84 п. и вязать следующим образом: 1-й круговой р.: ★ 3 изн., 1 лиц., 1 изн., 1 лиц., повторять от ★. 2-й круговой р.: ★ 4 лиц., 1 изн., 1 лиц., повторять от ★. Повторять 1-й и 2-й круговые р. и на высоте 6 см закрыть все петли.

10 Пуловер

цвета цикламена

Размеры: 38/40 и 44/46.

Отличающиеся данные для размера 44/46 указаны в скобках.



Материалы: пряжа (60% овечьей шерсти, 40% полиакрила; 85 м/50 г) – 800 (850) г цвета цикламена
Спицы № 4 и 5; круговые спицы № 4 длиной 40 см.

Основной узор, спицы № 5: вязать по схеме. На схеме даны только лицевые ряды. В изнаночных рядах все петли вязать по рисунку. Повторять с 1-го по 12-й р.

Плотность вязания:

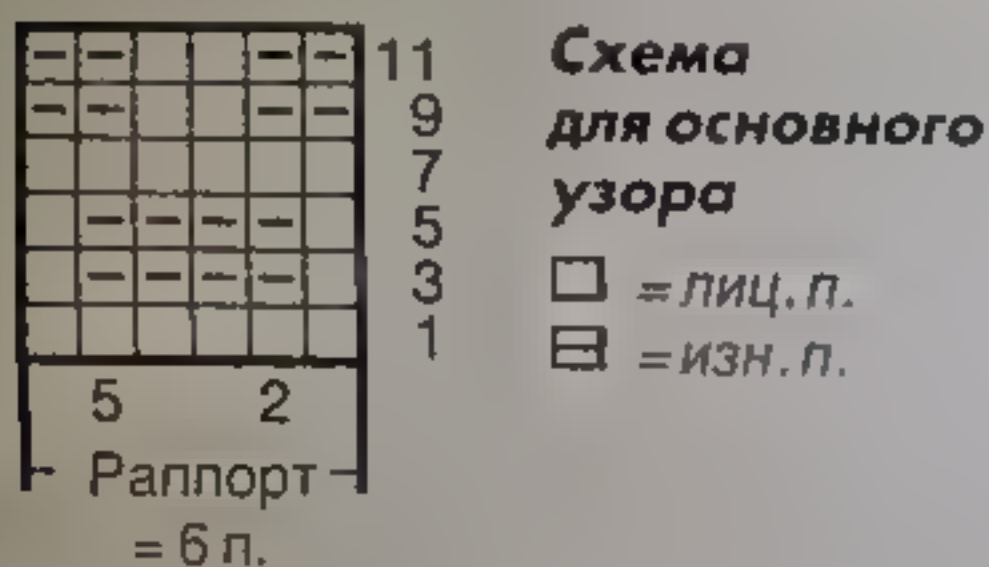
19 п. х 24 р. = 10 х 10 см.

Резинка, спицы № 4: вязать попеременно 2 лиц., 2 изн.

ОПИСАНИЕ РАБОТЫ

Спинка: набрать 98 (110) п. и вязать 4 см резинкой, при этом в последнем ряду равномерно прибавить 12 п. = 110 (122) п.

Далее вязать основным узором. При этом после кром. выполнить 18



(20) раппортов и заканчивать 1 кром.

На высоте 66 (68) см закрыть для горловины средние 28 п., с обеих сторон от них закрыть в следующем 2-м р. 1 раз 4 п.

Одновременно для плечевых скосов закрыть в каждом 2-м р. 3 раза по 9 и 1 раз 10 (1 раз 10 и 3 раза по 11) п.

Перед: до горловины вязать, как спинку. На высоте 62 (64) см закрыть средние 16 п., с обеих сторон от них закрыть в каждом 2-м р. 1 раз 4, 2 раза по 2 и 2 раза по 1 п.

На высоте 66 (68) см выполнить плечевые скосы, как на спинке.

Рукава: набрать 38 (42) п. и вязать 4 см резинкой, при этом в последнем ряду равномерно прибавить 18 п. = 56 (60) п.

Далее вязать основным узором, при этом 1-й р. вязать следующим образом: для размера 38/40: кром., 9 раппортов, кром.; для размера 44/46: кром., 5-ю и 6-ю п. раппорта, 9 раппортов, 1-ю п. и 2-ю п. раппорта, кром.

Для скосов прибавить с обеих сторон в каждом 2-м р. 1 раз 1 п., затем в каждом 4-м р. 23 раза по 1 п. = 104 (108) п.

На высоте 45 см закрыть все петли. Второй рукав вязать аналогично.

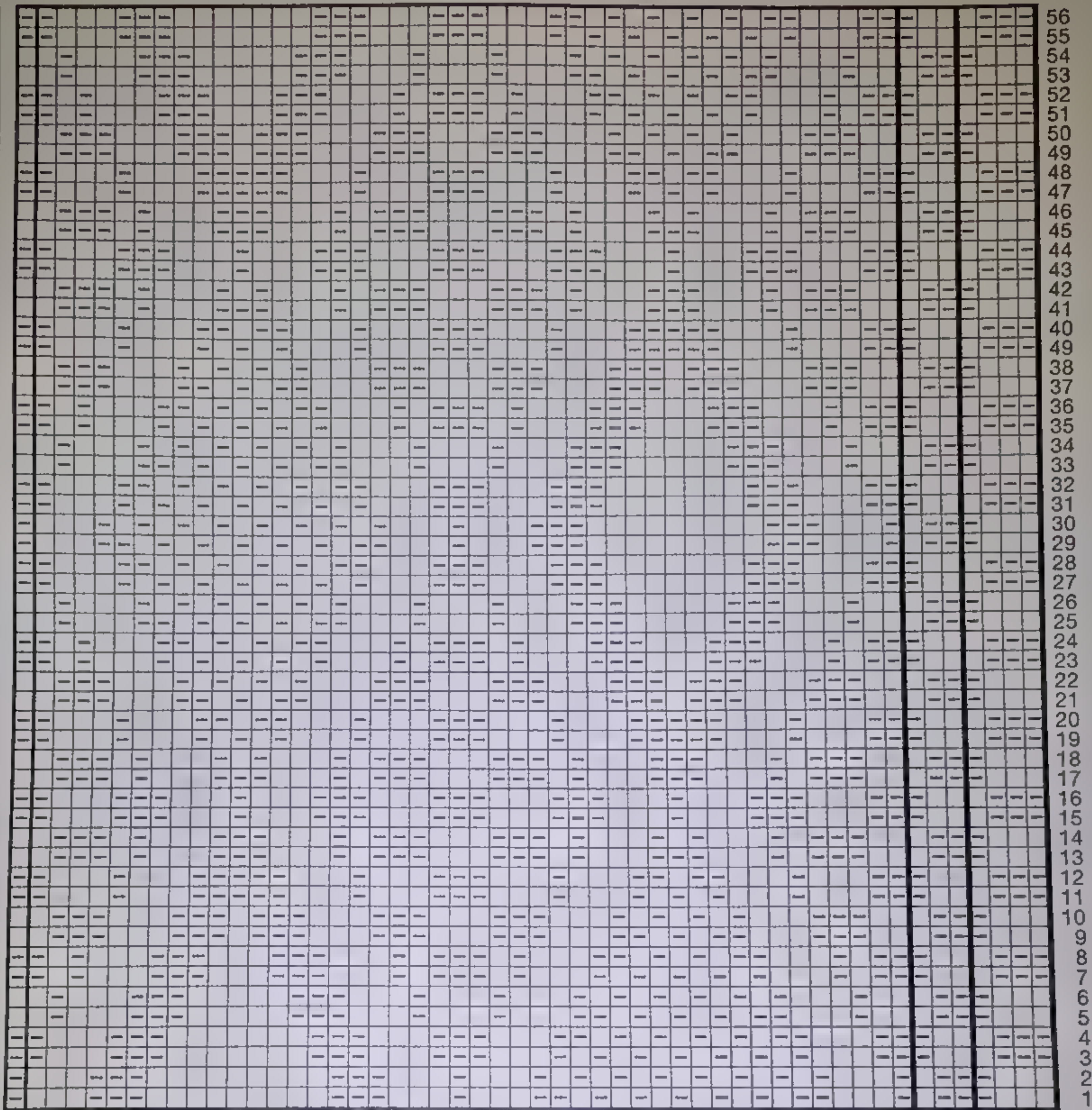
Сборка: детали наколоть на выкройку, увлажнить и дать им высохнуть. Выполнить швы, вшить рукава.

По краю горловины набрать на круговые спицы ок. 88 п. и вязать 3 см резинкой и 9 круговых р. лицевыми петлями.

11. Синий пуловер

Размеры: 34 36, 38/40 и 42 44.

Отличающиеся данные для размеров 38 40 и 42-44 указаны в скобках.



↑ Средняя п.

Схема для основного узора

□ = лиц. р. – лиц. п. изн. р. изн. п.
■ = лиц. р. – изн. п., изн. р. – лиц. п.

Размер 34/36 ↑

Размер 38/40 ↑

Размер 42/44 ↑

Материалы: пряжа (60% овечьей шерсти, 40% полиакрила; 85 м/50 г) – 750 (800/850) г синей.

Спицы № 4 и 5; круговые спицы № 4 длиной 40 см.

Основной узор, спицы № 5: вязать по схеме. В лицевых и изнаночных рядах петли обозначены так, как они выглядят на лицевой стороне работы.

Повторять с 1-го по 56-й р.

Плотность вязания:

17 п. х 23 р. = 10 х 10 см.

Резинка, спицы № 4: вязать попеременно 2 лиц., 2 изн.

ОПИСАНИЕ РАБОТЫ

Спинка: набрать 82 (86/94) п. и вязать 4 см резинкой, при этом в последнем ряду равномерно прибавить 9 (11/11) п. = 91 (97/105) п.

Далее вязать основным узором. На схеме приведена только правая половина узора, левую половину вязать в зеркальном отражении, среднюю п. провязывать только 1 раз. С обеих сторон дополнитель-

но провязывать по 1-й кром. п. кром. не приведены на схеме

На высоте 64 (65/66) см закрыть для горловины средние 25 п., с обеих сторон от них закрыть в следующем 2-м р. 1 раз 4 п.

Одновременно для плечевых скосов закрыть в каждом 2-м р. 3 раза по 7 и 1 раз 8 (4 раза по 8/4 раза по 9) п.

Перед: до горловины вязать, как



спинку. На высоте 58 (59/60) см закрыть средние 13 п., с обеих сторон от них закрыть в каждом 2-м р. 1 раз 3, 2 раза по 2 и 3 раза по 1 п.

На высоте 64 (65/66) см выполнить плечевые скосы, как на спинке.

Рукава: набрать 34 (38/42) п. и вязать 6 см резинкой, при этом в последнем ряду равномерно прибавить 17 (15/15) п. = 51 (53/57) п.

Далее вязать основным узором, равномерно распределив узор по обеим сторонам от средней петли.

Одновременно для скосов прибавить с обеих сторон в каждом 4-м р. 18 раз по 1 п., затем попеременно в каждом 2-м и 4-м р. 4 раза по 1 п. = 95 (97/101) п.

На высоте 45 см закрыть все петли. Второй рукав вязать аналогично.

Сборка: детали наколоть на выкройку, увлажнить и дать им высохнуть. Выполнить швы, вшить рукава.

По краю горловины набрать на круговые спицы ок. 84 п. и вязать 3,5 см резинкой.

Синельная пряжа —
удивительно
мягкая и красивая.
Увеличенный узор
из лилово-синей-
цев морской волны
меланжевой пряжи



Мягкая, как бархат

Эта новая многоцветная синельная пряжа необычайно приятна на ощупь.

12 Пуловер

из синельной пряжи

Размеры: 38/40, 42/44 и 46/48

Отличающиеся данные для размеров 42/44 и 46/48 указаны в скобках

Материалы: пряжа (100% полиакрила, 80 м 100 г) – 900 (1000 1000) г зеленой-синей меланжевой или лиловой-синей-цвета морской волны меланжевой

Спицы № 6 и 7 5 спиц № 7

Основной узор, спицы № 7:

1-й р.: попеременно 4 лиц 4 изн

2-й р. и все последующие р.: все петли вязать по рисунку

Плотность вязания:

8 п x 19 р = 10 x 10 см

Резинка, спицы № 6: вязать попеременно 1 лицевую 1 изнаночную

ОПИСАНИЕ РАБОТЫ

Спинка: набрать 48 (52 56) п и вязать 2 см резинкой

Далее вязать основным узором, при этом после кром

провязывать 1 (3/1) п лице вой

На высоте 70 (71/72) см закрыть для горловины средние 12 п., с обеих сторон от них закрыть в следующем 2 мр 1 раз 3 п

На высоте 72 (73 74) см закрыть оставшиеся петли плеча

Перед: до горловины вязать, как спинку на высоте 65 (66 67) см закрыть средние 8 п. с обеих сторон от них закрыть в каждом 2-м р. 1 раз 2 и 3 раза по 1 п

На высоте 72 (73 74) см закрыть оставшиеся петли плеча

Рукава: набрать 24 (26 26) п и вязать 2 см резинкой

Далее вязать основным узором при этом после кром провязывать 1 (2 2) п изнаночной

Для скосов прибавить с обеих сторон в каждом 6 мр 12 раз по 1 (12 раз по 1 9 раз по 1) п затем для размера 46/48 попеременно в каждом 4-м и 6-м р. еще 4 раза по 1 п = 48 (50 52) п

На высоте 45 см закрыть все петли

Второй рукав вязать аналогично

Сборка: детали наколоть на выкройку, увлажнить и дать им высохнуть. Выполнить швы, вшить рукава

По краю горловины набрать на 4 спицы ок. 56 п и вязать по кругу попеременно 5 р. лицевыми п 5 р. изнаночными п. Через 25 см очень свободно закрыть все петли



12 Не пуловер, а просто мечта – он сине-зеленого цвета. После узкой резинки вяжется широкая резинка. Воротник-хомут.

Быстро и легко



13 Меланжевая
пряжа
оживляет вязание
Узор несложен даже
для начинающих
Планки выполнены
платочной вязкой



13 Меланжевая
пряжа
оживляет вязание
Узор несложен даже
для начинающих
Планки выполнены
платочной вязкой

В моде — меланж

Белый и цвет карри или белый и серый — эти пуловеры вяжутся в две нити пряжей двух цветов. Создайте свой любимый оттенок.

1.3 Короткий пуловер

с рельефным узором

Размеры: 36/38, 40/42 и 44/46.

Отличающиеся данные для размеров 40/42 и 44/46 указаны в скобках.

Материалы: пряжа (80% овечьей шерсти, 20% рами; 140 м/50 г) — по 350 (400/400) г белой и цвета карри. Спицы № 4,5 и 5; круговые спицы № 4,5 длиной 40 см.

Внимание: весь пуловер связан в 2 нити, по 1 нити пряжи белого цвета и цвета карри. Больше в описании работы это не упоминается.

Основной узор, спицы № 5: вязать по схеме. В лицевых и изнаночных рядах петли обозначены так как они выглядят на лицевой стороне работы.

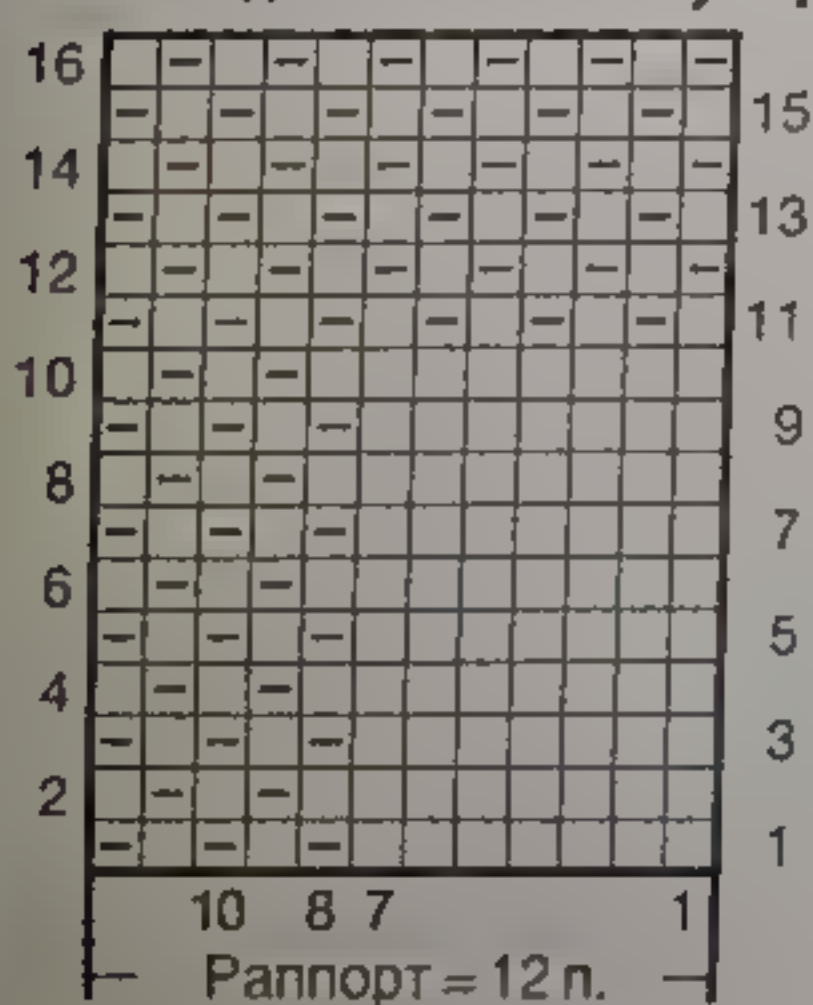
Повторять с 1-го по 16-й р.

Плотность вязания:

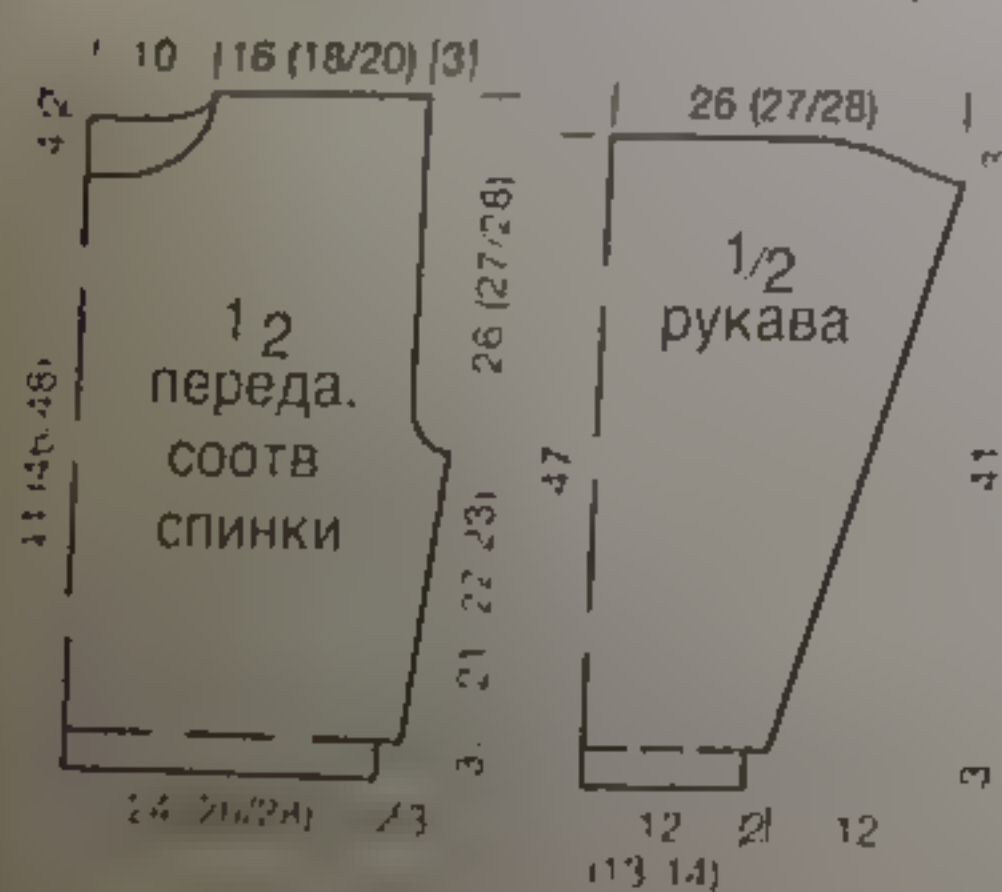
15 п. х 26 р. = 10 х 10 см.

Узор для планок, спицы № 4,5: платочное вязание (= лиц. ряды и изн. ряды — лиц. петли); в круговом вязании попеременно 1 р. лицевыми п., 1 р. изнаночными п.

Схема для основного узора



□ = лиц. р. — лиц. п., изн. р. — изн. п.
■ = лиц. р. — изн. п., изн. р. — лиц. п.



ОПИСАНИЕ РАБОТЫ

Спинка: набрать 74 (80/86) п. и вязать 3 см платочным вязанием, при этом в последнем ряду равномерно прибавить 7 п. = 81 (87/93) п.

Далее вязать основным узором, при этом 1-й р. вязать следующим образом: для размеров 36/38 и 44/46 кром., 6 (7) раппортов, с 1-й по 7-ю п. раппорта, кром.; для размера 40/42 кром., с 10-й по 12-ю п. раппорта 6 раппортов, с 1-й по 10-ю п. раппорта, кром.

Для боковых скосов прибавить с обеих сторон для размеров 36/38 и 40/42 попеременно в каждом 8-м и 10-м р. и для размера 44/46 в каждом 10-м р. 5 раз по 1 п. = 91 (97/103) п.

На высоте 24 (25/26) см закрыть с обеих сторон для пройм в каждом 2-м р. 1 раз 2 и 3 раза по 1 п. = 81 (87/93) п.

На высоте 48 (50/52) см закрыть для горловины средние 19 п., с обеих сторон от них закрыть в каждом 2-м р. 1 раз 3 и 1 раз 2 п.

На высоте 50 (52/54) см закрыть оставшиеся петли плеча.

Перед: до горловины вязать, как спинку. На высоте 44 (46/48) см закрыть средние 13 п., с обеих сторон от них закрыть в каждом 2-м р. 1 раз 3, 1 раз 2 и 3 раза по 1 п.

На высоте 50 (52/54) см закрыть оставшиеся петли плеча.

Рукава: набрать 38 (40/42) п. и вязать 3 см узором для планок при этом в последнем ряду равномерно прибавить 7 (7/9) п. = 45 (47/51) п.

Далее вязать основным узором, при этом 1-й р. вязать следующим образом: кром. (кром. и 12-ю п. раппорта/кром. и с 10-й по 12-ю п. раппорта), 3 раппорта, с 1-й по 7-ю п. (с 1-й по 8-ю п./с 1-й по 10-ю п.) раппорта кром.

Для скосов прибавить с обеих сторон в каждом 6-м р. 10 раз по 1 п. затем попеременно в каждом 4-м и 6-м р. 8 раз по 1 п. = 81 (83/87) п.

На высоте 44 см закрыть с обеих сторон 1 раз 4 п., затем в каждом 2-м р. 1 раз 3 и 2 раза по 4 п., затем закрыть оставшиеся петли.

Второй рукав вязать аналогично.

Сборка: детали наколоть на выкройку, увлажнить и дать им высохнуть. Выполнить швы, вшить рукава.

По краю горловины набрать на круговые спицы ок. 70 п. и вязать 6 см узором для планок.

1.4 Длинный пуловер

с вертикальными

полосами

Размеры: 38/40, 42/44 и 46/48

Отличающиеся данные для размеров 42/44 и 46/48 указаны в скобках.

Материалы: пряжа (80% овечьей шерсти, 20% рами; 140 м/50 г) — по 450 (500/550) г белой и серой. Спицы № 4,5 и 5; круговые спицы № 4,5 длиной 40 см.

Внимание: весь пуловер связан в 2 нити, по 1 нити пряжи белого и серого цвета. Больше в описании работы это не упоминается.



Основной узор, спицы № 5: вязать по схеме. На схеме даны только лицевые ряды. В изнаночных рядах петли вязать по рисунку. Повторять с 1-го по 4-й р.

Плотность вязания:

15 п. х 23 р. = 10 х 10 см

Узор для планок, спицы № 4,5: платочное вязание (= лиц. и изн. ряды — лиц. петли)

ОПИСАНИЕ РАБОТЫ

Спинка: набрать 78 (84/90) п. и вязать 3 см узором для планок, при этом в последнем ряду равномерно прибавить 8 п. = 86 (92/98) п.

Далее вязать основным узором следующим образом: для размеров 38/40 и 46/48: кром., с 4-й по 18-ю п. (с 16-й по 18-ю п.) раппорта, 3 (5) раппорта, с 1-й по 15-ю п. (с 1-й по 3-ю п.) раппорта, кром.; для размера 42/44: кром., 5 раппортов, кром.

На высоте 45 см закрыть с обеих сторон для пройм в каждом 2-м р.

1 раз 2 и 3 раза по 1 п. = 76 (82/88) п.

На высоте 72 (73/74) см закрыть для горловины средние 20 п., с обеих сторон от них закрыть в следующем 2-м р. 1 раз 4 п.

Одновременно для плечевых скосов закрыть в каждом 2-м р. 3 раза по 8 (3 раза по 9/3 раза по 10) п.

Перед: до горловины вязать, как спинку. На высоте 67 (68/69) см закрыть средние 12 п., с обеих сторон от них закрыть в каждом 2-м р. 1 раз 3, 1 раз 2 и 3 раза по 1 п.

На высоте 72 (73/74) см закрыть оставшиеся петли плеча, как для спинки.

Рукава: набрать 38 (40/42) п. и вязать 3 см узором для планок, при этом в последнем ряду равномерно прибавить 6 (6/8) п. = 44 (46/50) п.

Далее вязать основным узором, при этом 1-й р. вязать следующим образом: кром., с 7-й по 18-ю п. (с 6-й по 18-ю п./с 4-й по 18-ю п.) раппорта, 1 раппорт, с 1-й по 12-ю п. (с 1-й по 13-ю п./с 1-й по 15-ю п.) раппорта, кром.

Для скосов прибавить с обеих сторон попеременно в каждом 4-м и 6-м р. 10 раз по 1 п. затем в каждом 4-м р. еще 10 раз по 1 п. = 84 (86/90) п.

На высоте 44 см закрыть с обеих сторон 1 раз 4 п., затем в каждом 2-м р. 1 раз 3 и 2 раза по 4 п., затем закрыть оставшиеся петли.

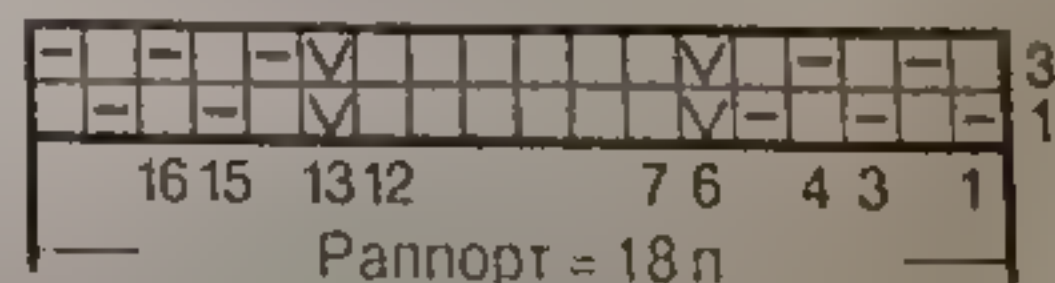
Второй рукав вязать аналогично.

Сборка: детали наколоть на выкройку, увлажнить и дать им высохнуть. Выполнить швы, вшить рукава.

По краю горловины набрать на круговые спицы ок. 76 п. и вязать 26 см крупным жемчужным узором (= попеременно 1 лиц., 1 изн., через каждые 2 круговых р. смещать узор).

Схема для основного узора

□ = лицевая петля
■ = изнаночная петля
☐ = 1 снятая п. (в лиц. р. снимать п., как изнаночную, нить за работой, в изн. р. п. провязывать, как изнаночную)



Из гладкой и пушистой пряжи

Идеально для межсезонья: пуловеры из высококачественной пряжи с теплым воротником—гольф.

15 Белый пуловер

Размеры: 38/40, 42 и 46/48

Отличающиеся данные для размеров 42 и 46/48 указаны в скобках.

Материалы: пряжа (75% овечьей шерсти, 18% полиамида, 7% полиакрила: 100 м/50 г) — 750 (800/850) г белой. Спицы № 3 и 3,5; круговые спицы № 3 длиной 40 см

Основной узор, спицы № 3,5: количество петель кратно 6 + 1 + 2 кромочные петли.

1-й р.: (лиц. ряд) кром., 2 лиц., ★ 3 изн., 3 лиц., повторять от ★, 3 изн. 2 лиц., кром.

2-й р.: (изн. ряд) изнаночные петли. Повторять 1-й и 2-й р.

Плотность вязания: 21 п. х 31 р. = 10 х 10 см

Резинка, спицы № 3: вязать попеременно 1 лицую, 1 изнаночную

ОПИСАНИЕ РАБОТЫ

Спинка: набрать 100 (106/116) п. и вязать 6 см резинкой, при этом в последнем ряду равномерно прибавить 17 (17/19) п. = 117 (123/135) п.

Далее вязать основным узором. На высоте 43 см закрыть с обеих сторон для пройм в каждом 2-м р. 1 раз 3, 2 раза по 2 и 4 раза по 1 п. = 95 (101/113) п.

На высоте 68 (69/70) см закрыть для горловины средние 29 п., с обеих сторон от них закрыть в каждом 2-м р. 2 раза по 3 п.

Одновременно для плечевых скосов закрыть в каждом 2-м р. 1 раз

6 и 3 раза по 7 (2 раза по 7 и 2 раза по 8/4 раза по 9) п.

Перед: до горловины вязать, как спинку. На высоте 63 (64/65) см закрыть средние 19 п., с обеих сторон от них закрыть в каждом 2-м р. 1 раз 3, 2 раза по 2 и 4 раза по 1 п.

На высоте 68 (69/70) см закрыть ос-



тавившиеся петли плеча, как для спинки

Рукава: набрать 48 (52/56) п. и вязать 6 см резинкой, при этом в последнем ряду равномерно прибавить 9 (11/13) п. = 57 (63/69) п.

Далее вязать основным узором, при этом для скосов прибавить с обеих сторон попеременно в каждом 4-м и 6-м р. 14 раз по 1 (18 раз по 1/21 раз по 1) п., затем для размеров 38/40 и 42 в каждом 4-м р. прибавить еще 9 раз по 1 (4 раза по 1) п. = 103 (107/111) п.

На высоте 42 см закрыть с обеих сторон для оката 1 раз 4 п., затем в каждом 2-м р. 2 раза по 3, 3 раза по 2, 3 раза по 1, 3 раза по 2 и 2 раза по 4 п., затем закрыть оставшиеся петли

Второй рукав вязать аналогично

Сборка: детали наколоть на выкройку, увлажнить и дать им высохнуть. Выполнить швы, вшить рукава. По краю горловины набрать на круговые спицы ок. 140 п. и вязать 18 см резинкой

16 Красный пуловер

Размеры: 40/42, 44/46 и 50/52

Отличающиеся данные для размеров 44/46 и 50/52 указаны в скобках.

Материалы: пряжа (74% мохера, 17% овечьей шерсти, 9% полиамида: 100 м/50 г) — 700 (750/800) г ярко-красной.

Спицы № 4 и 5; круговые спицы № 4 длиной 40 см.

Основной узор, спицы № 5: коли-

чество петель кратно 3 + 2 кромочные петли.

1-й р.: (лиц. ряд) кром., ★ 1 изн., 1 п. снять, не провязывая, как изнаночную, нить за работой, 1 изн., повторять от ★, кром.

2-й р.: (изн. ряд) кром., ★ 1 лиц., 1 изн., 1 лиц., повторять от ★, кром. Повторять 1-й и 2-й р.

Плотность вязания:

19 п. х 24 р. = 10 х 10 см.

Резинка, спицы № 4: вязать попеременно 1 лиц., 1 изн.

ОПИСАНИЕ РАБОТЫ

Спинка: набрать 96 (102/110) п. и вязать 5 см резинкой, при этом в последнем ряду равномерно прибавить 14 (17/18) п. = 110 (119/128) п.

Далее вязать основным узором. На высоте 70 (71/72) см закрыть для горловины средние 32 (33/32) п., с обеих сторон от них закрыть в следующем 2-м р. еще 1 раз 4 п.

Одновременно для плечевых скосов закрыть в каждом 2-м р. 1 раз 11 и 2 раза по 12 п. (3 раза по 13 п./1 раз 14 и 2 раза по 15 п.)

Перед: до горловины вязать, как спинку. На высоте 65 (66/67) см закрыть средние 18 (19/18) п., с обеих сторон от них закрыть в каждом 2-м р. 1 раз 4, 2 раза по 2 и 3 раза по 1 п.

На высоте 70 (71/72) см выполнить плечевые скосы, как на спинке.

Рукава: набрать 40 (42/44) п. и вязать 5 см резинкой, при этом в последнем ряду равномерно прибавить 19 (20/21) п. = 59 (62/65) п.

Далее вязать основным узором, при этом для скосов прибавить с обеих сторон для размера 40/42 попеременно в каждом 4-м и 6-м р. 4 раза по 1 п., затем в каждом 4-м р. 17 раз по 1 п.; для размеров 44/46 и 50/52 прибавить в каждом 4-м р. 22 раза по 1 п. = 101 (106/109) п.

На высоте 44 см закрыть все петли. Второй рукав вязать аналогично.

Сборка: детали наколоть на выкройку, увлажнить и дать им высохнуть. Выполнить швы, вшить рукава. По краю горловины набрать на круговые спицы ок. 100 п. и вязать 22 см резинкой



15 Убедительно прост вертикальный узор пуловера белого цвета. Мы уверены, вы с удовольствием будете носить его

Золотые размеры

17 Свежесть
светло-
желтого пуловера
с рельефным узором
волнистым ажуром
и «косами», несом-
ненно, очарует вас.

18 Просторная
элегантность
делает новые акцен-
ты в трикотажной
моде. Внимание
привлекают
ажурные узоры.



Узорная мечта

Замечательные пуловеры больших размеров. Натуральный цвет
пряжи и ажур – это женственность и благородство.

Описания работ вы найдете на стр. 22–23

Пуловер из шерсти альпаки

Описания работ для моделей со стр. 20–21.

17. Светло-желтый

пуловер

Размеры: 44/46 и 50/52.

Отличающиеся данные для размера 50/52 указаны в скобках.

Материалы: пряжа (79% овечьей шерсти, 16% мохера, 5% полиамида; 150 м/50 г) – 700 (800) г светло-желтой.

Спицы № 3 и 4; круговые спицы № 3 длиной 40 см.

Основной узор, спицы № 4: вязать по схеме. На схеме даны только лицевые ряды. В изнаночных рядах петли вязать по рисунку, накиды провязывать изнаночными.

Связать 1-й и 2-й р., затем повторять с 3-го по 26-й р.

Плотность вязания:

28 п. х 30 р. = 10 х 10 см.

Резинка, спицы № 3: вязать попеременно 1 лиц., 1 изн.

ОПИСАНИЕ РАБОТЫ

Спинка: набрать 138 (152) п. и вязать 3 см резинкой.

Далее вязать основным узором следующим образом: кром., 9 (10) раппортов, с 1-й по 10-ю п. раппорта, кром. = 174 (192) п.

На высоте 70 (71) см закрыть для горловины средние 48 п., с обеих сторон от них закрыть в каждом 2-м р. 2 раза по 3 п.

На высоте 72 (73) см закрыть оставшиеся петли плеча.

Схема для основного узора

□ = лицевая петля

■ = изнаночная петля

⊗ = 1 лиц. скрещенная петля из протяжки

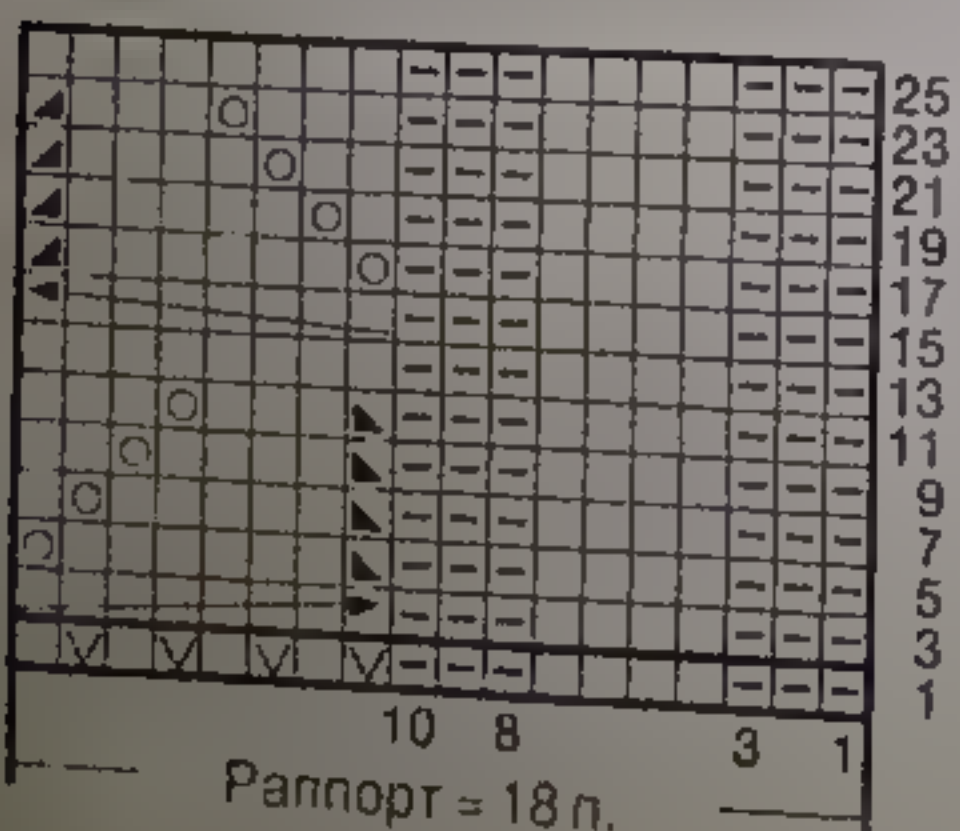
⊠ = накид

⊡ = 2 п. провязать вместе лиц.

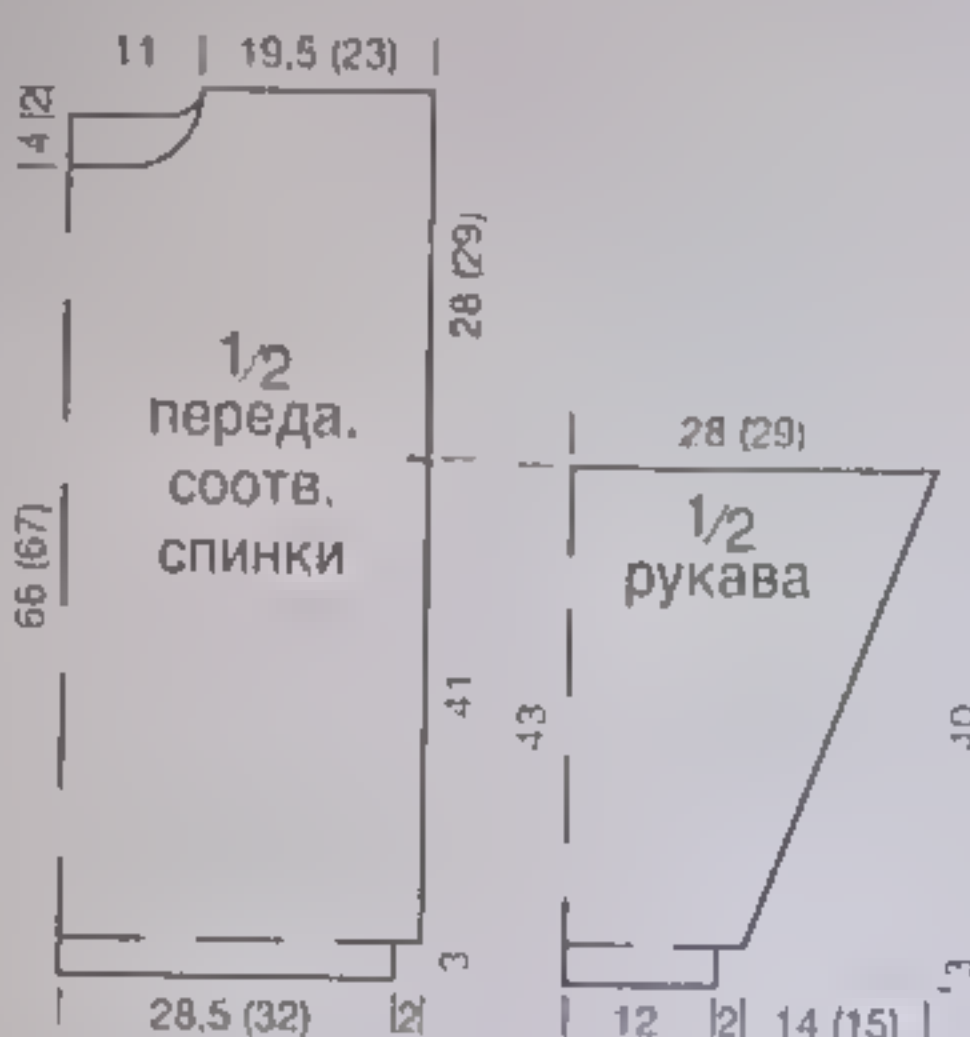
⊢ = 1 п. снять, как лиц., 1 лиц. и протянуть через нее снятую петлю

⊣ = 4 п. оставить на вспом. спице за работой, 4 лиц., затем провязать лиц. петли со вспом. спицы

⊤ = 4 п. оставить на вспом. спице перед работой, 4 лиц., затем провязать лиц. петли со вспом. спицы



Перед: до горловины вязать, как спинку. На высоте 66 (67) см закрыть средние 30 п., с обеих сторон от них закрыть в каждом 2-м р. 2 раза по 4, 2 раза по 2 и 3 раза по 1 п.



На высоте 72 (73) см закрыть оставшиеся петли плеча.

Рукава: набрать 64 п. и вязать 3 см резинкой

Далее вязать основным узором, при этом 1-й р. вязать следующим образом: кром., с 3-й по 18-ю п. раппорта, 3 раппорта, с 1-й по 8-ю п. раппорта, кром. = 80 п.

Для скосов прибавить с обеих сторон попеременно в каждом 2-м и 4-м р. 39 раз по 1 (32 раза по 1) п., затем для размера 50/52 в каждом 2-м р. 10 раз по 1 п. = 158 (164) п.

На высоте 43 см закрыть все петли. Второй рукав вязать аналогично.

Сборка: детали наколоть на выкройку, увлажнить и дать им высохнуть. Выполнить швы, вшить рукава.

По краю горловины набрать на круговые спицы ок. 104 п. и вязать 8 см резинкой, затем петли свободно закрыть. Бейку сложить вдвое, отвернуть вовнутрь, и пришить.

18. Бежевый пуловер

Размеры: 42/44, 46/48 и 50/52.

Отличающиеся данные для размеров 46/48 и 50/52 указаны в скобках.

Материалы: пряжа (79% овечьей шерсти, 16% мохера, 5% полиамида; 150 м/50 г) – 600 (650/700) г бежевой.

Спицы № 3 и 3,5; круговые спицы № 3 длиной 40 см.

Основной узор I, спицы № 3,5: количество петель кратно 10.

1-й р.: (лиц. ряд) ★ 5 лиц., 1 накид, 1 лиц., 2 п. вместе снять, как лицевые, 1 лиц. и протянуть через нее снятые петли, 1 лиц., 1 накид, повторять от ★.

2-й р.: (изн. ряд) изнаночные петли.

3-й р.: ★ 1 накид, 1 лиц., 2 п. вместе снять, как лицевые, 1 лиц. и протянуть через нее снятые петли, 1 лиц., 1 накид, 5 лиц., повторять от ★.

4-й р.: изнаночные петли.

Повторять с 1-го по 4-й р.

Плотность вязания узора I:

23 п. х 32 р. = 10 х 10 см

Основной узор II, спицы № 3,5: вязать по схеме. На схеме даны только лицевые ряды. В изнаночных рядах петли вязать по рисунку, накиды провязывать изнаночными. Повторять с 1-го по 28-й р.

Плотность вязания узора II:

31 п. х 32 р. = 10 х 10 см

«Коса» на 14 п., спицы № 3,5:

1-й р.: (лиц. ряд) ★ 2 изн., 2 п. оставить на вспом. спице за работой, 2 лиц., затем провязать лицевыми петли со вспом. спицы, еще 1 раз повторить от ★, 2 изн.

2-й р.: (изн. ряд) все петли вязать по рисунку

Повторять 1-й и 2-й р.

14 п. = 3 см шириной

Узор для планок, спицы № 3: количество петель кратно 6 + 2 кромочные петли

1-й р.: (лиц. ряд) кром., ★ 1 лиц., 4 изн., 1 лиц., повторять от ★, кром.

2-й р.: (изн. ряд) кром., ★ 1 изн., 2 п. оставить на вспом. спице за работой, 2 лиц., затем провязать лицевыми петли со вспом. спицы, 1 изн., повторять от ★, кром.

Повторять 1-й и 2-й р.

ОПИСАНИЕ РАБОТЫ

Спинка: набрать 164 (176/188) п. и вязать 7 см резинкой, при этом в последнем ряду на средних 76 п. равномерно прибавить 5 п., кроме того, для размера 42/44 с обеих сторон прибавить по 1 п., для размера 50/52 закрыть с обеих сторон по 1 п. = 171 (181/191) п.

Далее вязать следующим образом:

Схема для основного узора II

□ = лицевая петля

■ = изнаночная петля

⊗ = накид

⊡ = 2 п. провязать вместе изн.

⊢ = 3 п. провязать вместе изн.

кром., 30 (35/40) п. основного узора I, 14 п. «косы», 81 п. основного узора II (= петли перед раппортом, 3 раппорта и петли после раппорта), 14 п. «косы», 30 (35/40) п. основного узора I, кром.

На высоте 66 (67/68) см закрыть для горловины средние 49 п., с обеих сторон от них закрыть в каждом 2-м р. 2 раза по 3 п.

На высоте 68 (69/70) см закрыть оставшиеся петли плеча.

Перед: до горловины вязать, как спинку. На высоте 62 (63/64) см закрыть средние 35 п., с обеих сторон от них закрыть в каждом 2-м р. 2 раза по 3, 2 раза по 2 и 3 раза по 1 п.

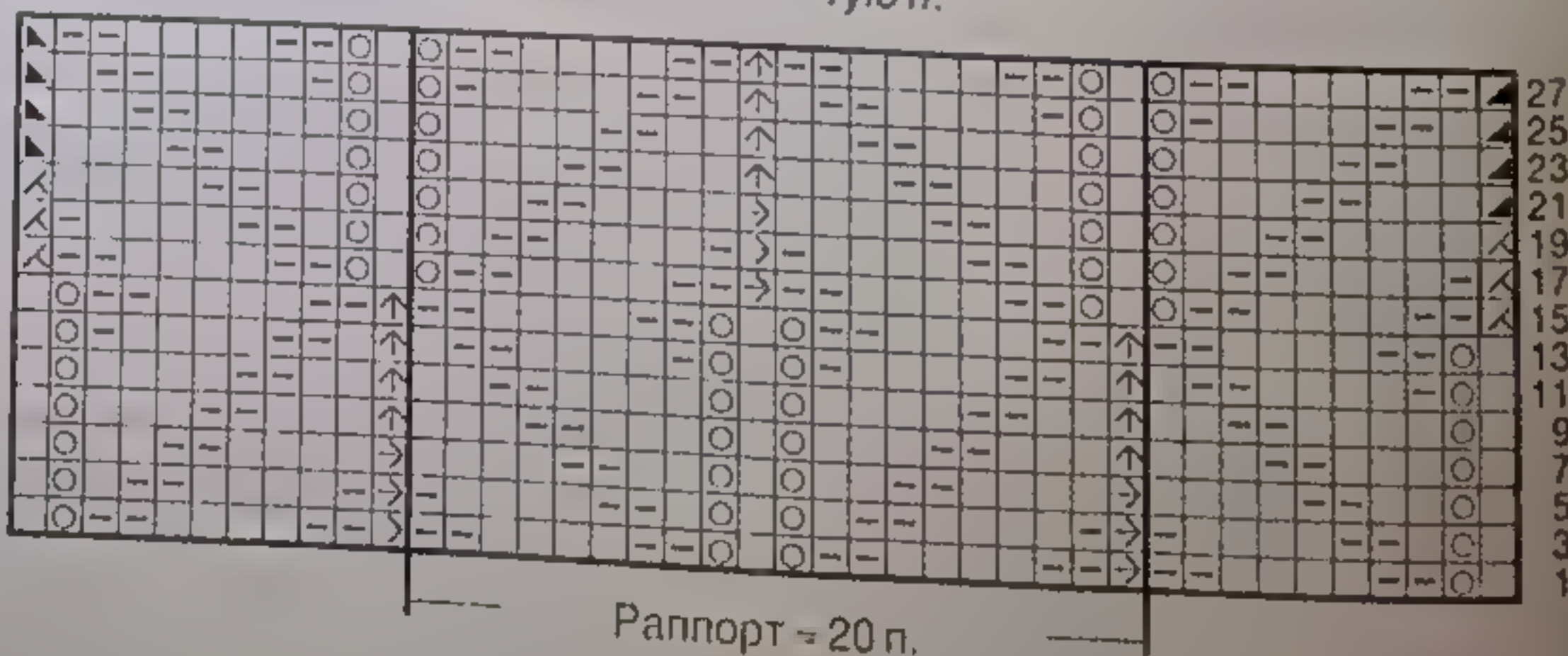
На высоте 68 (69/70) см закрыть оставшиеся петли плеча.



Рукава: набрать 62 (68/74) п. и вязать 4 см резинкой, при этом в последнем ряду равномерно прибавить 5 (4/3) п. = 67 (72/77) п.

Далее вязать основным узором I, при этом для скосов прибавить с обеих сторон в каждом 4-м р. 32 раза по 1 п. = 131 (136/141) п.

На высоте 46 см закрыть все петли. Второй рукав вязать аналогично.



Сборка: детали наколоть на выкройку, увлажнить и дать им высохнуть. Выполнить швы, вшить рукава.

По краю горловины набрать на круговые спицы ок. 150 п. и вязать 4 см узором для планок. При этом 1-й круговой р. выполнять, как 2-й р. узора для планок (но без кромочных), во 2-м круговом р. все петли вязать по рисунку. Повторять эти 2 круговых р.

19 Сиреневый

пуловер

Размеры: 40/42, 46/48 и 50/52

Отличающиеся данные для размеров 46/48 и 50/52 указаны в скобках.

Материалы: пряжа (100% шерсти альпаки; 120 м/50 г) – 600 (650/700) г сиреневой.

Спицы № 3 и 4; круговые спицы № 3 длиной 40 см.

Основной узор, спицы № 4: вязать по схеме. На схеме даны только лицевые ряды. В изнаночных рядах петли вязать по рисунку, накиды провязывать изнаночными.

Связать с 1-го по 10-й р., затем повторять с 11-го по 42-й р.

Плотность вязания:

21,5 п. х 30 р. = 10 х 10 см

Резинка, спицы № 3: вязать попеременно 1 лиц., 1 изн.

ОПИСАНИЕ РАБОТЫ

Спинка: набрать 123 (135/147) п. и вязать 4 см резинкой, при этом



в 1-м ряду (изн. ряд) после кром. начинать с 1 изн.

Далее вязать основным узором следующим образом: кром., петли перед раппортом, 9 (10/11) раппортов, петли после раппорта, кром.

На высоте 69 см закрыть для горловины средние 29 (33/35) п., с обеих сторон от них закрыть в каждом 2-м р. 2 раза по 3 п.

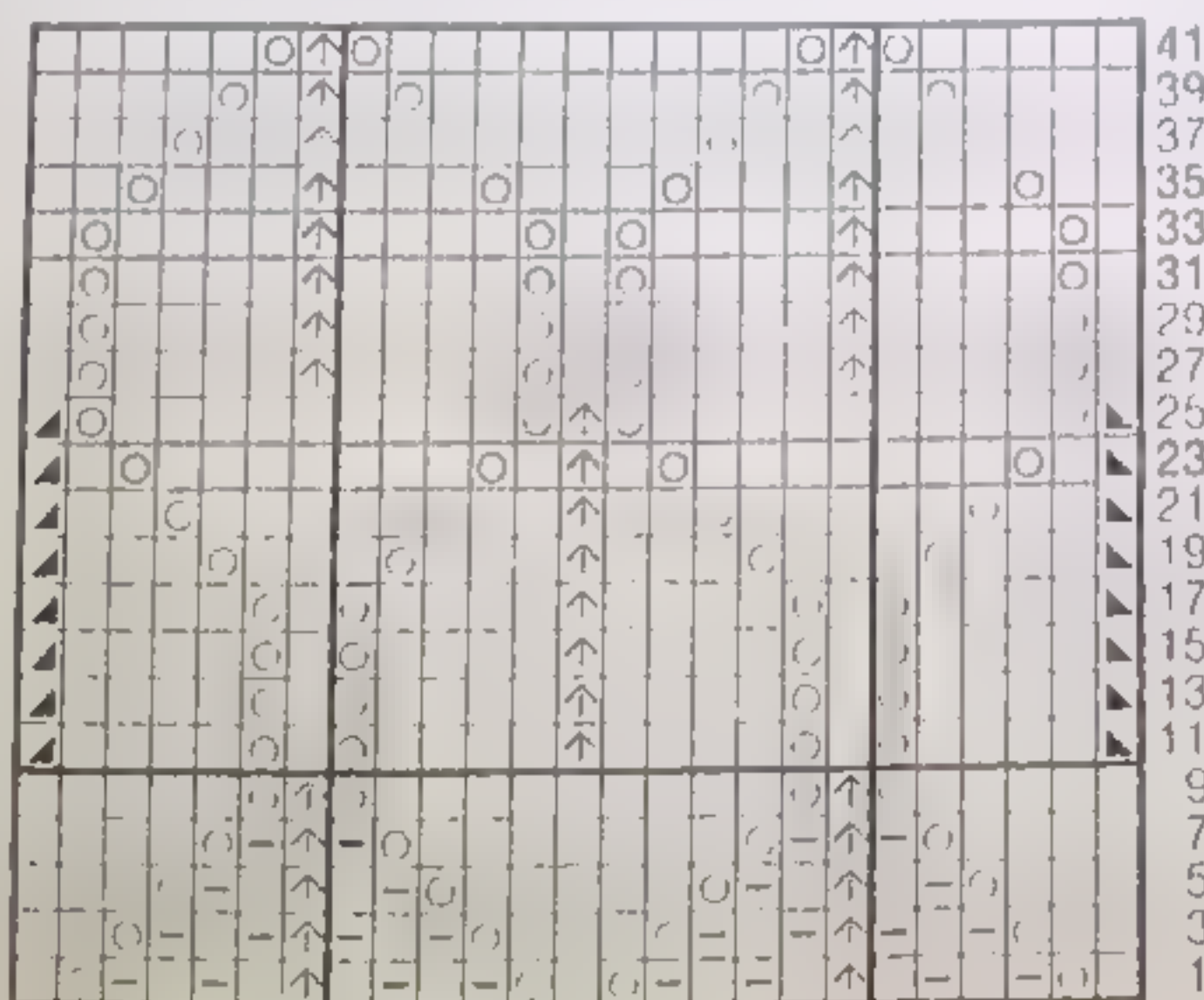
На высоте 71 см закрыть оставшиеся петли плеча.

Перед: до горловины вязать, как спинку. На высоте 66 см закрыть среднюю 21 (25/27) п., с обеих сторон от них закрыть в каждом 2-м р.

1 раз 3, 2 раза по 2 и 3 раза по 1 п.

На высоте 71 см закрыть оставшиеся петли плеча.

Рукава: набрать 63 п. и вязать 5 см резинкой, при этом в 1-м ряду (изн. ряд) после кром. начинать с 1 изн.



— Раппорт = 12 п. —

Схема для основного узора

□ = лицевая петля

■ = изнаночная петля

⊠ = накид

⬢ = 2 п. провязать вместе лиц.

⬤ = 1 п. снять, как лиц., 1 лиц. и протянуть через нее снятую п.

⬢ = 2 п. снять вместе, как лиц., 1 лиц. и протянуть через нее снятые петли

19 Узоры «листочки» прекрасны в любое время, особенно из мягкой и комфортной пряжи альпаки нежно-сиреневого цвета.

Далее вязать основным узором, при этом 1-й р. вязать следующим образом: кром., петли перед раппортом, 4 раппорта, петли после раппорта кром.

Для скосов прибавить с обеих сторон для размера 40/42 в каждом 4-м р. 28 раз по 1 п., для размера 46/48 в каждом 4-м р. 26 раз по 1 п., затем попеременно в каждом 2-м и 4-м р. еще 4 раза по 1 п., для размера 50/52 прибавить в каждом 4-м р. 20 раз по 1 п., затем попеременно в каждом 2-м и 4-м р. еще 12 раз по 1 п. = 119 (123/127) п.

На высоте 45 см закрыть все петли. Второй рукав вязать аналогично.

Сборка: детали наколоть на выкройку, увлажнить и дать им высохнуть. Выполнить швы, вшить рукава.

По краю горловины набрать на круговые спицы ок. 108 (116/120) п. и вязать 3 см резинкой.



20 Ирландские узоры белого цвета. Классический пуловер из овечьей шерсти – идеальный спутник на отдыхе в прохладные дни.



Узоры, умеющим вязать

Для людей, которые любят что-то особенное: чарующе прекрасные узорные пуловеры из благородной натуральной пряжи. Описания работ для пуловеров и шарфа вы найдете на стр. 26–27.

21 Нежный цвет розового дерева. Этот пуловер с воротником-гольф из шерсти можно стирать даже в стиральной машине.



22 Сдержанно роскошен этот медово-желтый пуловер из мягкой шерсти альпаки. На стр. 27 – подходящий к нему шарф.

Наш совет: пуловер и шарф

Описания работ для моделей со стр. 24-25.

20 Белый

мужской пуловер

Размеры: 50/52 и 56/58. Отличающиеся данные для размера 56/58 указаны в скобках.

Материалы: пряжа (100% овечьей шерсти; 121 м/50 г) — 1000 (1050) г белой.

Спицы № 2,5 и 3,5; круговые спицы № 2,5 длиной 40 см.

Основной узор, спицы № 3,5: крупный жемчужный узор (= попеременно 1 лиц., 1 изн., при этом смещать узор в каждом 2 р. на 1 петлю).

Плотность вязания: 26 п. x 30 р. = 10 x 10 см.

Узор из «кос», спицы № 3,5: вязать по схеме на 36 п. На схеме даны только лицевые ряды. В изнаночных рядах петли вязать изнаночными.

Повторять с 1-го по 16-й р. 36 п. = 12 см шириной.

Узор из ромбов, спицы № 3,5: вязать по схеме на 25 п. На схеме даны только лицевые ряды. В изнаночных рядах петли вязать по рисунку.

Повторять с 1-го по 50-й р. 25 п. = 9 см шириной.

«Коса», спицы № 3,5: вязать по схеме на 18 п. На схеме даны только лицевые ряды. В изнаночных рядах петли вязать по рисунку. Повторять с 1-го по 8-й р. 18 п. = 6 см шириной.

□ = лицевая петля

■ = изнаночная петля

□ = 1 п. оставить на вспом. спице за работой, 1 лиц., затем провязать лиц. п. со вспом. спицы

□ = 1 п. оставить на вспом. спице за работой, 3 лиц., затем провязать изн. п. со вспом. спицы

□ = 3 п. оставить на вспом. спице перед работой, 1 изн., затем провязать лиц. п. со вспом. спицы

□ = 3 п. оставить на вспом. спице за работой, 3 лиц., затем провязать лиц. п. со вспом. спицы

□ = 3 п. оставить на вспом. спице перед работой, 3 лиц., затем провязать лиц. п. со вспом. спицы

□ = 4 п. оставить на вспом. спице за работой, 3 лиц., перевести 4-ю п. со вспом. спицы на левую спицу и провязать изн., затем провязать лиц. 3 п. со вспом. спицы

Резинка, спицы № 2,5: вязать попеременно 1 лиц., 1 изн.

ОПИСАНИЕ РАБОТЫ

Спинка: набрать 132 (144) п. и вязать 6 см резинкой, при этом в последнем ряду равномерно прибавить 44 (48) п. = 176 (192) п.

Далее вязать следующим образом: 8 (16) п. основного узора, 18 п. «косы», 25 п. узора из ромбов, 18 п. «косы», 36 п. узора из «кос», 18 п. «косы», 25 п. узора из ромбов, 18 п. «косы», 8 (16) п. основного узора, кром.

На высоте 40 см закрыть с обеих сторон для пройм в каждом 2-м р. 1 раз 3, 1 раз 2 (2 раза по 2) и 3 раза по 1 (4 раза по 1) п. = 160 (170) п.

На высоте 67 (69) см закрыть для горловины средние 40 п., с обеих сторон от них закрыть в каждом 2-м р. 2 раза по 3 п.

Одновременно для плечевых скосов закрыть в каждом 2-м р. 2 раза по 13 и 2 раза по 14 п. (1 раз 14 и 3 раза по 15 п.)

Перед: до горловины вязать, как спинку. На высоте 62 (64) см закрыть средние 26 п., с обеих сторон от них закрыть в каждом 2-м р. 2 раза по 3, 2 раза по 2 и 3 раза по 1 п.

На высоте 67 (69) см закрыть оставшиеся петли плеча, как для спинки.

Рукава: набрать 62 (64) п. и вязать 6 см резинкой, при этом в последнем ряду равномерно прибавить 29 (31) п. = 91 (95) п.

Далее вязать следующим образом: кром., 2 (4) п. основного узора, 18 п. «косы» и с 7-й по 18-ю п. «косы», 25 п. узора из ромбов, 18 п. «косы» и с 7-й по 18-ю п. «косы», 2 (4) п. основного узора, кром.

Для скосов прибавить с обеих сторон в каждом 4-м р. 23 раза по 1 (14 раз по 1) п., затем попеременно в каждом 2-м и 4-м р. 8 раз по 1 (20 раз по 1) п. = 153 (163) п. Прибавляемые петли вязать основным узором.

На высоте 46 см закрыть с обеих сторон для оката 1 раз 6 п., затем в каждом 2-м р. 2 раза по 5, 6 раз по 3 (8 раз по 3) 2 раза по 5 и 1 раз 6 п., затем закрыть оставшиеся петли.

Второй рукав вязать аналогично. Сборка: детали наколоть на выкройку, увлажнить и дать им высохнуть. Выполнить швы, вшить рукава.

По краю горловины набрать на круговые спицы ок. 130 п. и вязать 1 круговой р. изнаночными и 8 см резинкой. Бейку сложить вдвое, отвернув вовнутрь, и пришить.

Схема для узора из «кос»

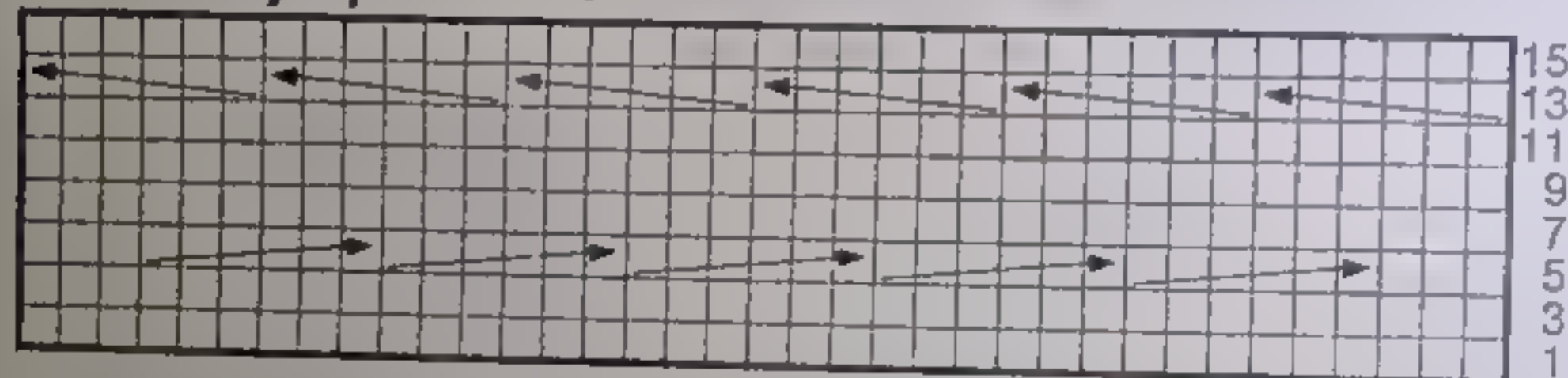


Схема для узора из ромбов

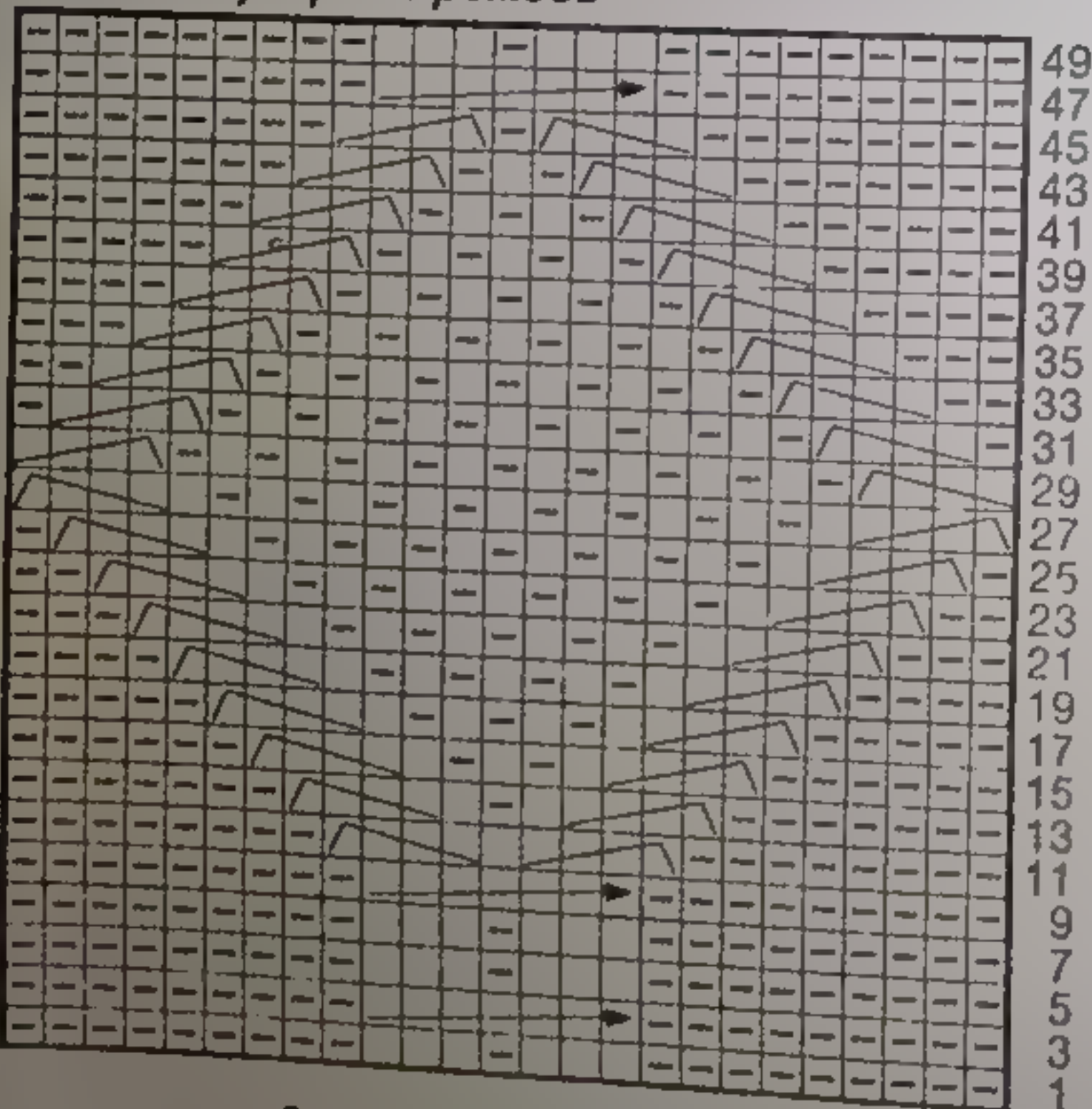
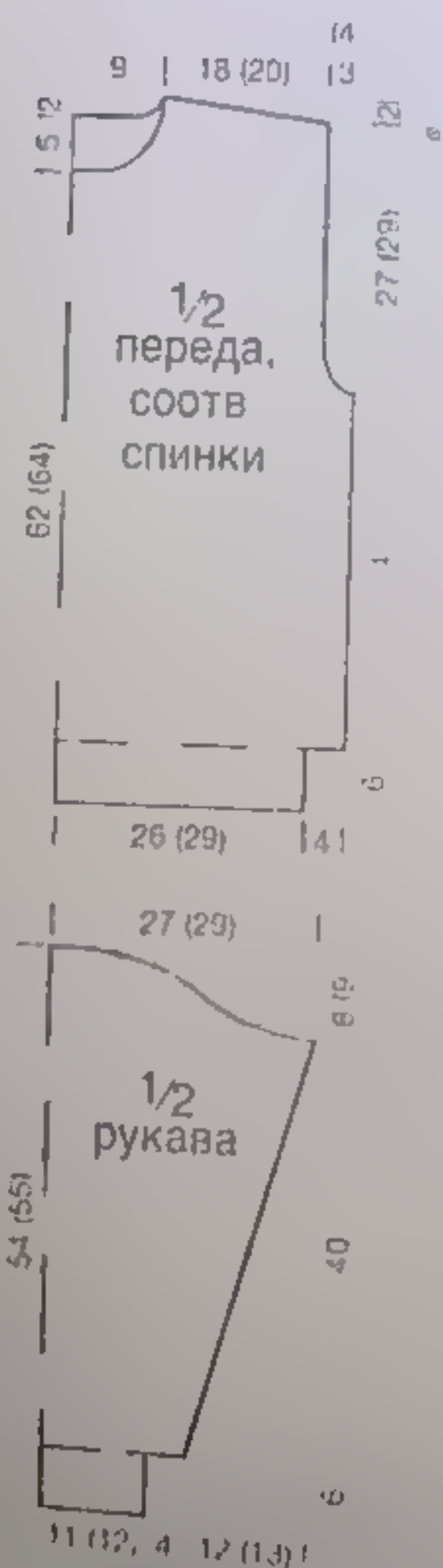
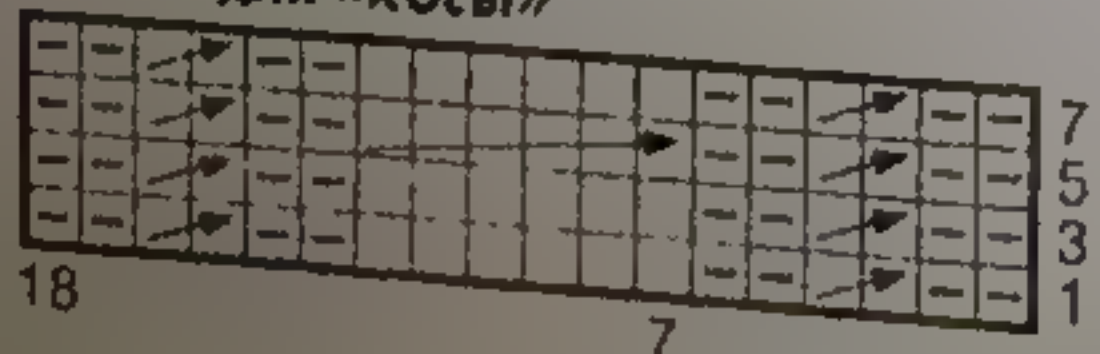


Схема для «косы»



21. Пуловер

цвета розового дерева

Размеры: 40/42, 44/46 и 48/50.

Отличающиеся данные для размеров 44/46 и 48/50 указаны в скобках.

Материалы: пряжа (100% овечьей шерсти; 120 м/50 г) — 1050 (1100/1150) г цвета розового дерева.

Спицы № 3 и 3,5; круговые спицы № 3 длиной 40 см.

Основной узор, спицы № 3,5: полупатентная резинка: нечетное количество петель.

1-й р.: (лиц. ряд) лицевые петли.

2-й р.: (изн. ряд) 1 изн., ★ 1 лиц., при этом вводить спицу в петлю предыдущего ряда (верхняя петля распускается), 1 изн., повторять от ★.

Повторять 1-й и 2-й р.

Плотность вязания:

25 п. x 36 р. = 10 x 10 см.

«Коса» 1 на 26 п., спицы № 3,5: вязать по схеме. На схеме даны только лицевые ряды. В изнаночных рядах петли вязать по рисунку. Повторять с 1-го по 24-й р.

26 п. = 10 см шириной

«Коса» 2 на 30 п., спицы № 3,5: вязать по схеме. На схеме даны только лицевые ряды. В изнаночных рядах петли вязать по рисунку. Повторять с 1-го по 40-й р. 30 п. = 11 см шириной.

Резинка, спицы № 3: вязать попеременно 1 лиц., 1 изн.

ОПИСАНИЕ РАБОТЫ

Спинка: набрать 120 (130/140) п. и вязать 4 см резинкой, при этом в последнем ряду равномерно прибавить 30 (32/34) п. = 150 (162/174) п.

Далее вязать следующим образом: кром., 7 (9/11) п. основного узора, с 15-й по 26-ю п. «косы» 1, 7 (9/11) п. основного узора, 26 п. «косы» 1, 7 (9/11) п. основного узора, 30 п. «косы» 2, 7 (9/11) п. основного узора, 26 п. «косы» 1, 7 (9/11) п. основного узора, с 1-й по 12-ю п. «косы» 1, 7 (9/11) п. основного узора, кром. На высоте 66 (67/68) см закрыть для горловины средние 48 п., с обеих сторон от них закрыть в каждом 2-м р. 2 раза по 3 п.

Одновременно для плечевых скосов закрыть в каждом 2-м р. 3 раза по 11 и 1 раз 12 п. (1 раз 12 и 3 раза по 13 п./3 раза по 14 и 1 раз 15 п.).

Перед: до горловины вязать, как спинку. На высоте 60 (61/62) см за



крыть средние 20 п., с обеих сторон от них закрыть в каждом 2-м р. 1 раз 4, 2 раза по 3, 2 раза по 2 и 6 раз по 1 п.

На высоте 66 (67/68) см закрыть оставшиеся петли плеча, как для спинки

Рукава: набрать 54 (58/62) п. и вязать 12 см резинкой, при этом в последнем ряду равномерно прибавить 16 (18/18) п. = 70 (76/80) п.

Далее вязать следующим образом: кром., с 15-й по 26-ю (с 14-й по 26-ю/с 14-й по 26-ю) п. «косы» 1, 7 (9/11) п. основного узора, 30 п. «косы» 2, 7 (9/11) п. основного узора, с 1-й по 12-ю (с 1-й по 13-ю/с 1-й по 13-ю) п. «косы» 1, кром.

Для скосов прибавить с обеих сторон в каждом 4-м р. 34 раза по 1 п. = 138 (144/148) п. Прибавляемые с обеих сторон петли вводить в узор «коса» 1, затем присоединить к нему 7 (9/11) п. основного узора и остальные п. вязать узором «коса» 1. На высоте 52 см закрыть все петли. Второй рукав вязать аналогично.

Сборка: детали наколоть на выкройку, увлажнить и дать им высохнуть.

Выполнить швы, вшить рукава. Шов манжеты для отворота наполовину выполнить налицо.

По краю горловины набрать на круговые спицы ок. 136 п. и вязать по

кругу основным узором следующим образом: 1-й круговой р.: изнаночные петли. 2-й круговой р.: ★ 1 изн., 1 лиц. в петлю предыдущего ряда, как во 2-м р. основного узора, повторять от ★. Повторять эти 2 р. Через 26 см свободно закрыть все петли.

22 Желтый пуловер

и шарф

Размеры: 40/42, 44/46 и 48/50

Отличающиеся данные для размеров 44/46 и 48/50 указаны в скобках

Размер шарфа: 170 x 63 см

Материалы: пряжа (55% шерсти альпаки, 45% овечьей шерсти; 155 м/50 г) – для пуловера 700 (750/800) г, для шарфа 700 г медово-желтой

Спицы № 2,5 и 3,5: круговые спицы № 2,5 длиной 40 см.

Основной узор, спицы № 3,5: вязать по схеме. На схеме даны только лицевые ряды. В изнаночных рядах петли вязать по рисунку

Повторять с 1-го по 6-й р

Плотность вязания: 30 п. x 32 р. = 10 x 10 см

Узор «листочки», спицы № 3,5: вязать по схеме на 34 п. На схеме даны только лицевые ряды. В изнаночных рядах петли вязать по рисунку

Повторять с 1-го по 24-й р

34 п. = 11 см шириной

Резинка I, спицы № 2,5: вязать попеременно 2 лиц., 2 изн.

Резинка II, спицы № 2,5: вязать попеременно 1 лиц., 1 изн.

ОПИСАНИЕ РАБОТЫ

Спинка: набрать 134 (142/150) п. и вязать 4 см резинкой I, при этом в последнем ряду равномерно прибавить 40 (44/50) п. = 174 (186/200) п.

Далее вязать следующим образом: кром., 69 (75/82) п. основного узора = с 7-й по 25-ю п. раппорта и 2 раппорта (= 3 раппорта/с 19-й по 25-ю п.

раппорта и 3 раппорта), 34 п. узора «листочки», 69 (75/82) п. основного узора = с 14-й по 25-ю п. раппорта, 2 раппорта, с 1-й по 7-ю п. (с 1-й по 13-ю п./с 1-й по 20-ю п.) раппорта, кром.

На высоте 40 см закрыть с обеих сторон для пройм 1 раз 4 п., затем в каждом 2-м р. 2 раза по 2 и 4 раза по 1 (5 раз по 1/5 раз по 1) п. = 150 (160/174) п.

На высоте 62 (63/64) см закрыть для горловины средние 40 п., с обеих сторон от них закрыть в каждом 2-м р. 2 раза по 3 п.

Одновременно для плечевых скосов закрыть в каждом 2-м р. 3 раза по 12 и 1 раз 13 (2 раза по 13 и 2 раза по 14/3 раза по 15 и 1 раз 16) п.

Перед: до горловины вязать, как спинку. На высоте 56 (57/58) см закрыть средние 24 п., с обеих сторон от них закрыть в каждом 2-м р. 1 раз 3, 3 раза по 2 и 5 раз по 1 п.

На высоте 62 (63/64) см закрыть ос-



тавшие петли плеча, как для спинки

Рукава: набрать 54 (58/62) п. и вязать 4 см резинкой I, при этом в последнем ряду равномерно прибавить 34 (36/38) п. = 88 (94/100) п.

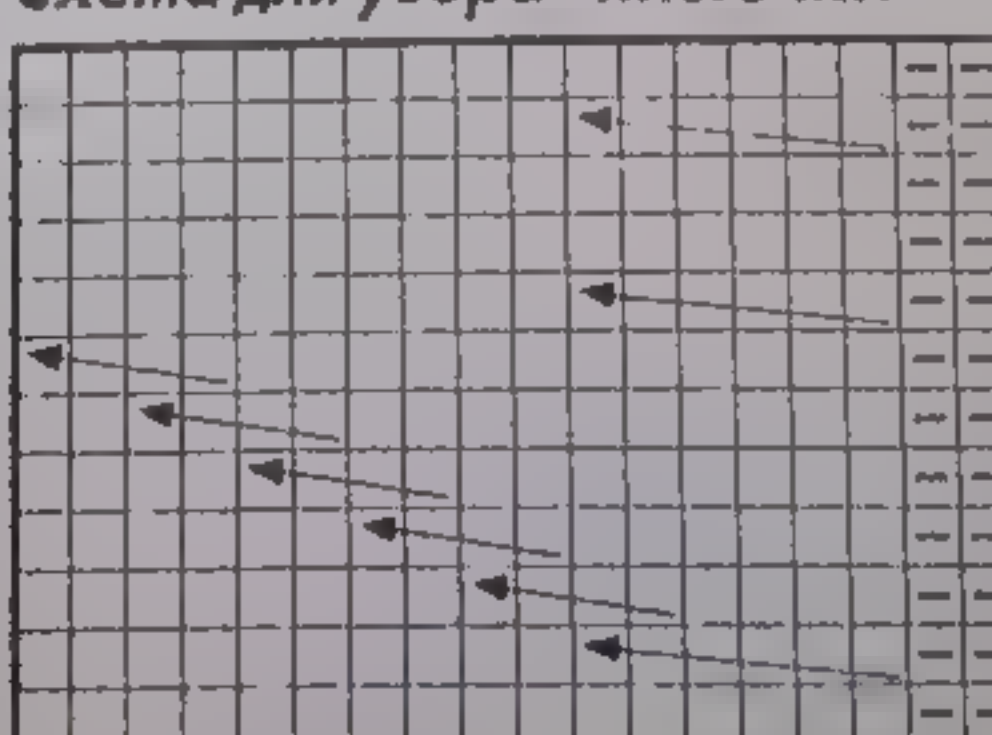
Далее вязать следующим образом: кром., 26 (29/32) п. основного узора = с 25-ю п. (с 22-й по 25-ю п./с 19-й по 25-ю п.) раппорта и 1 раппорт, 34 п. узора «листочки», 26 (29/32) п. основного узора = с 14-й по 25-ю и с 1-й по 14-ю п. (с 1-й по 17-ю п./с 1-й по 20-ю п.) раппорта, кром.

Для скосов прибавить с обеих сторон попеременно в каждом 4-м и 6-м р. 20 раз по 1 п., затем в каждом 4-м р. 4 раза по 1 п. = 136 (142/148) п. Прибавляемые с обеих сторон петли вводить в основной узор

На высоте 42 см закрыть с обеих сторон для оката 1 раз 6 п., затем в каждом 2-м р. 3 раза по 4, 5 раз по 3, 3 раза по 4 и 1 раз 6 п., затем закрыть оставшиеся петли

Второй рукав вязать аналогично

Схема для узора «листочки»



Горячо рекомендуем вам этот большой шарф. Он связан теми же узорами, что и светло-желтый пуловер из шерсти альпаки со стр. 25.

Сборка: детали наколоть на выкройку, увлажнить и дать им высохнуть. Выполнить швы и вшить рукава

По краю горловины набрать на круговые спицы ок. 100 п. и вязать 3 см резинкой I

Шарф: набрать 171 п. и вязать 3 см резинкой II, при этом в последнем ряду равномерно прибавить 27 п. = 198 п.

Далее вязать следующим образом:

кром., 10 п. резинки II, ★ 34 п. узора «листочки», 37 п. основного узора = с 14-й по 25-ю п. раппорта и 1 раппорт, еще 1 раз повторить от ★, 34 п. узора «листочки», 10 п. резинки II, кром.

На высоте 167 см провязать еще 3 см резинкой II, при этом в 1-м р. равномерно закрыть 27 п. = 171 п.

Шарф наколоть на выкройку, увлажнить и дать ему высохнуть

□ = лицевая петля
■ = изнаночная петля

— = 1 п. оставить на вспом. спице за работой, 1 лиц., затем провязать изн. п. со вспом. спицы

— = 2 п. оставить на вспом. спице за работой, 2 лиц., затем провязать лиц. п. со вспом. спицы

— = 2 п. оставить на вспом. спице перед работой, 2 лиц., затем провязать лиц. п. со вспом. спицы

— = 3 п. оставить на вспом. спице за работой, 3 лиц., затем провязать лиц. п. со вспом. спицы

— = 3 п. оставить на вспом. спице перед работой, 3 лиц., затем провязать лиц. п. со вспом. спицы

— = 3 п. оставить на вспом. спице перед работой, 3 лиц., затем провязать лиц. п. со вспом. спицы

— = 3 п. оставить на вспом. спице перед работой, 3 лиц., затем провязать лиц. п. со вспом. спицы

— = 3 п. оставить на вспом. спице перед работой, 3 лиц., затем провязать лиц. п. со вспом. спицы

— = 3 п. оставить на вспом. спице перед работой, 3 лиц., затем провязать лиц. п. со вспом. спицы

— = 3 п. оставить на вспом. спице перед работой, 3 лиц., затем провязать лиц. п. со вспом. спицы

— = 3 п. оставить на вспом. спице перед работой, 3 лиц., затем провязать лиц. п. со вспом. спицы

— = 3 п. оставить на вспом. спице перед работой, 3 лиц., затем провязать лиц. п. со вспом. спицы

— = 3 п. оставить на вспом. спице перед работой, 3 лиц., затем провязать лиц. п. со вспом. спицы

— = 3 п. оставить на вспом. спице перед работой, 3 лиц., затем провязать лиц. п. со вспом. спицы

— = 3 п. оставить на вспом. спице перед работой, 3 лиц., затем провязать лиц. п. со вспом. спицы

— = 3 п. оставить на вспом. спице перед работой, 3 лиц., затем провязать лиц. п. со вспом. спицы

□ = лицевая петля
■ = изнаночная петля
— = 1 п. оставить на вспом. спице за работой, 3 лиц., затем провязать изн. п. со вспом. спицы
— = 3 п. оставить на вспом. спице перед работой, 1 изн., затем провязать лиц. п. со вспом. спицы
— = 3 п. оставить на вспом. спице за работой, 3 лиц., затем провязать лиц. п. со вспом. спицы
— = 3 п. оставить на вспом. спице перед работой, 3 лиц., затем провязать лиц. п. со вспом. спицы

Схема для «косы» 1

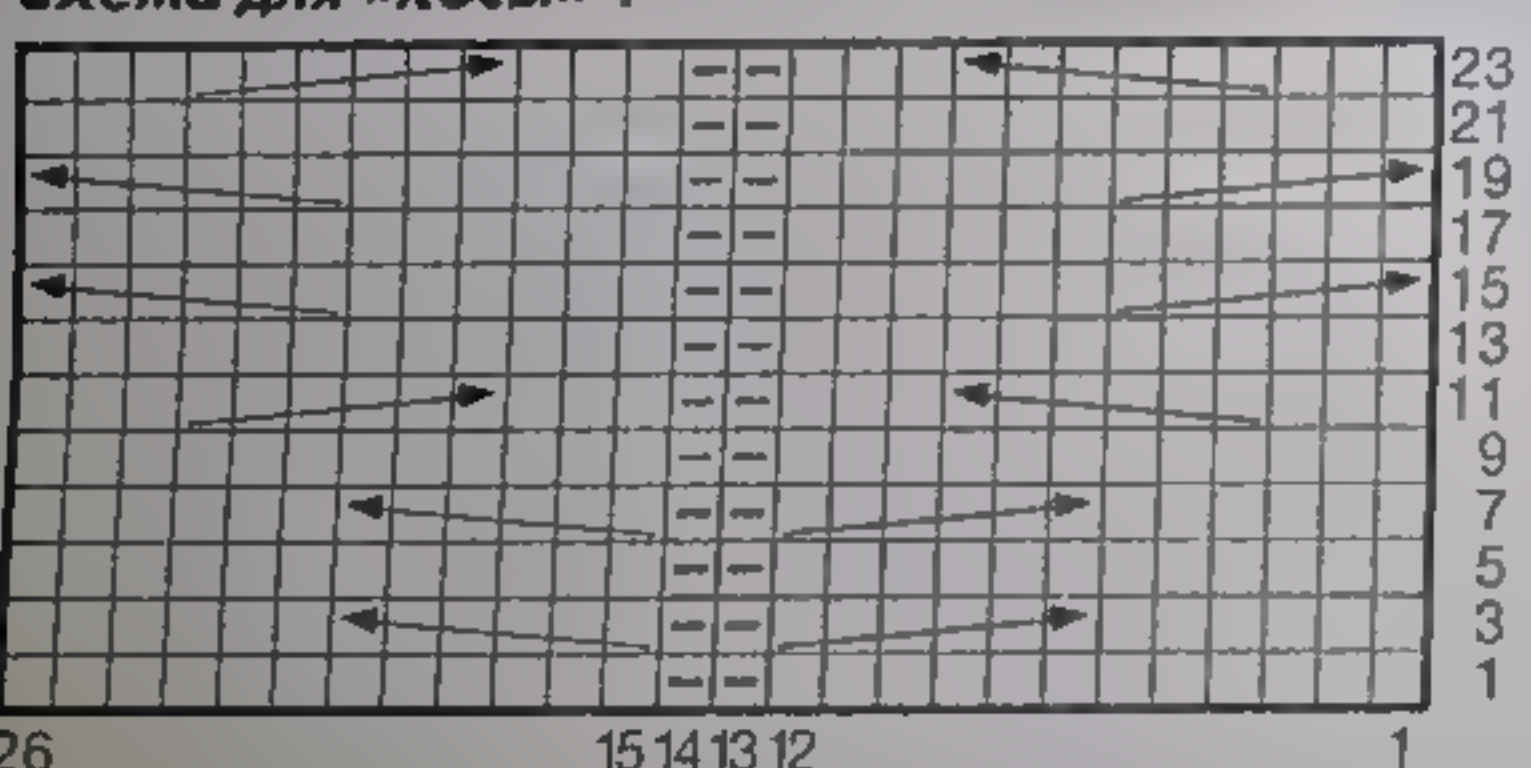


Схема для «косы» 2

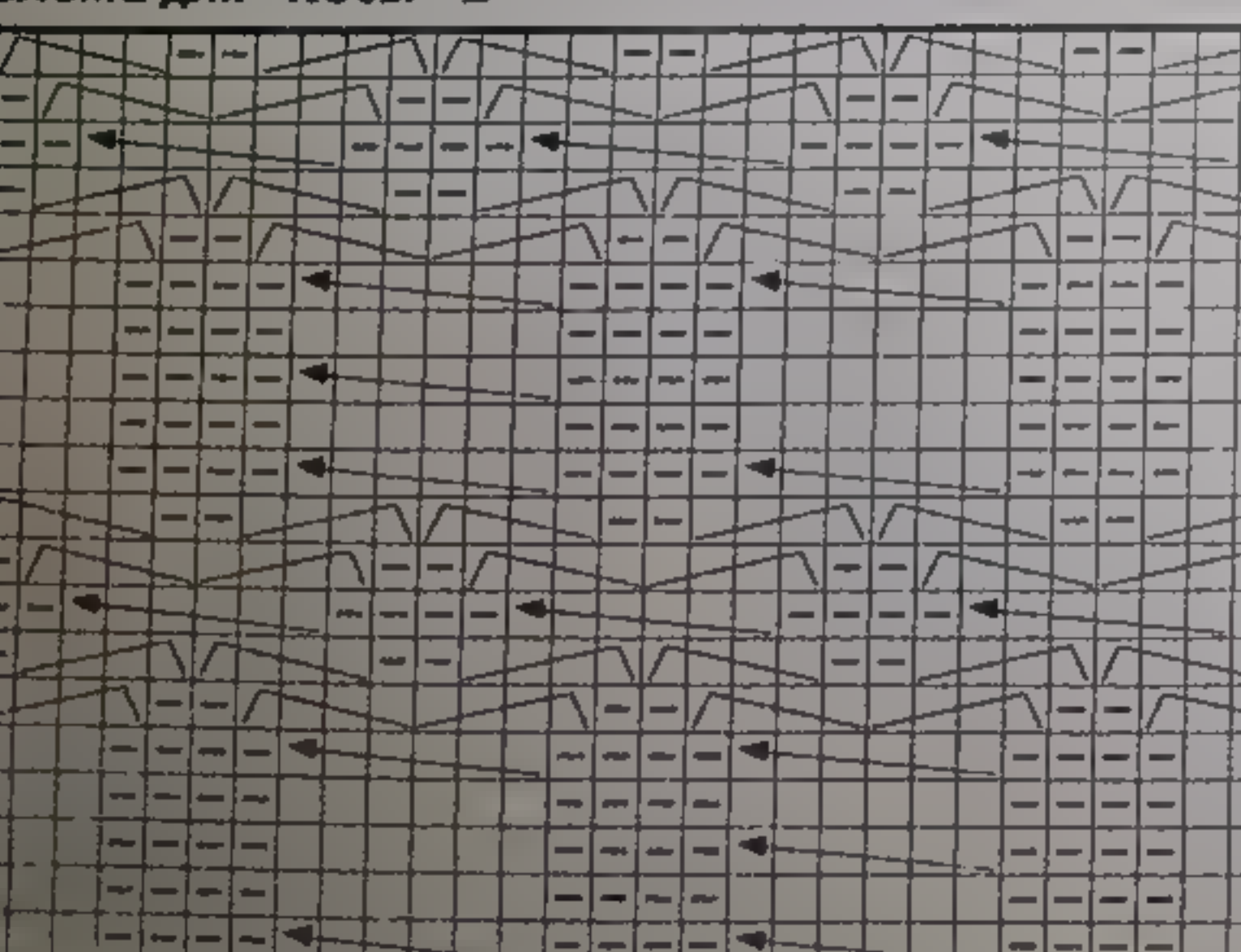
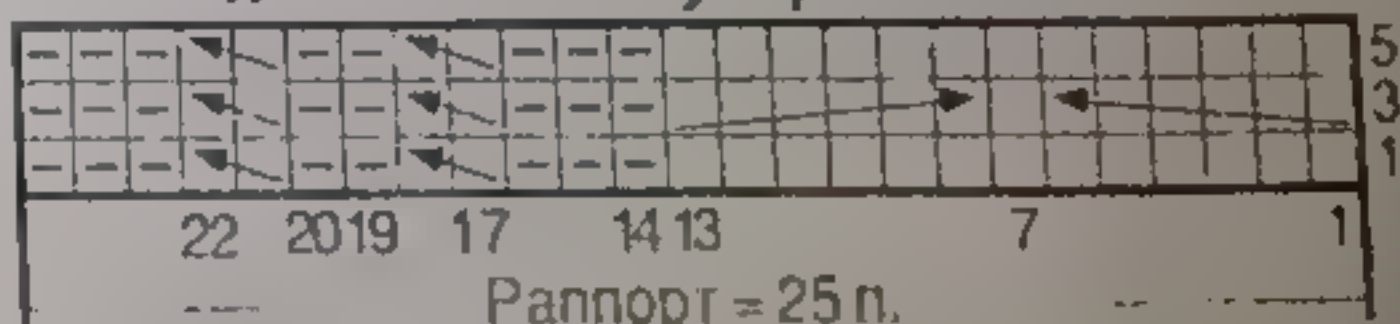


Схема для основного узора



Для звонх

23 «Деревенский»
патентный
пуловер для люби-
телей природы!
Внимание привлека-
ет кокетка, выпол-
ненная и на спинке.



Краски диктует природа

Узоры поперек пуловера или жакета. При этом тон задают естественные краски и натуральная пряжа.

См. также в каталоге «Вязаное» стр. 77



Этот пуловер выполнен из натуральной шерсти. Благодаря его структуре дышит, сохраняет тепло и не деформируется.

Летом в жару подойдет тонкий жакет из льна. Жакет из льна не только дышит, но и защищает от солнца.

подписной индекс 73485

сын Денис демонстрирует прекрасную работу мамы

Узоры для нее и для него

Описания работ для моделей со стр. 28-29.

23. Серый мужской пуловер

Размеры: 46/48, 50/52 и 54/56.
Отличающиеся данные для размеров 50/52 и 54/56 указаны в скобках.
Материалы: пряжа (50% шерсти, 50% полиакрила; 115 м/50 г) – 750 (800/850) г серой, 200 г белой, по 50 г темно-серой и коричневой.
Спицы № 3 и 3,5; круговые спицы № 3 длиной 40 см, игла для вышивания с закругленным концом.
Основной узор I, спицы № 3,5: полупатентная резинка; нечетное количество петель.
1-й р.: (лиц. ряд) лицевые петли.
2-й р.: (изн. ряд) кром. 1 изн., ★ 1 лиц., при этом вводить спицу в петлю предыдущего ряда (верхняя петля распускается). 1 изн., повторять от ★, кром.
Повторять 1-й и 2-й р.
Плотность вязания узора I: 26 п. х 44 р. = 10 х 10 см.
Основной узор II, спицы № 3,5: вязать лиц. гладью (= лиц. ряды – лиц. петли, изн. ряды – изн. петли) жаккардовым узором по схеме. На схеме даны только лицевые ряды. В изнаночных рядах все петли вязать нитями тех же цветов, что и в лицевых рядах. Отдельные петли с 11-го по 38-й р. вышить швом «петля» в конце работы (см. схему).
Плотность вязания узора II: 26 п. х 32 р. = 10 х 10 см.
Резинка, спицы № 3: вязать попеременно 1 лиц., 1 изн.

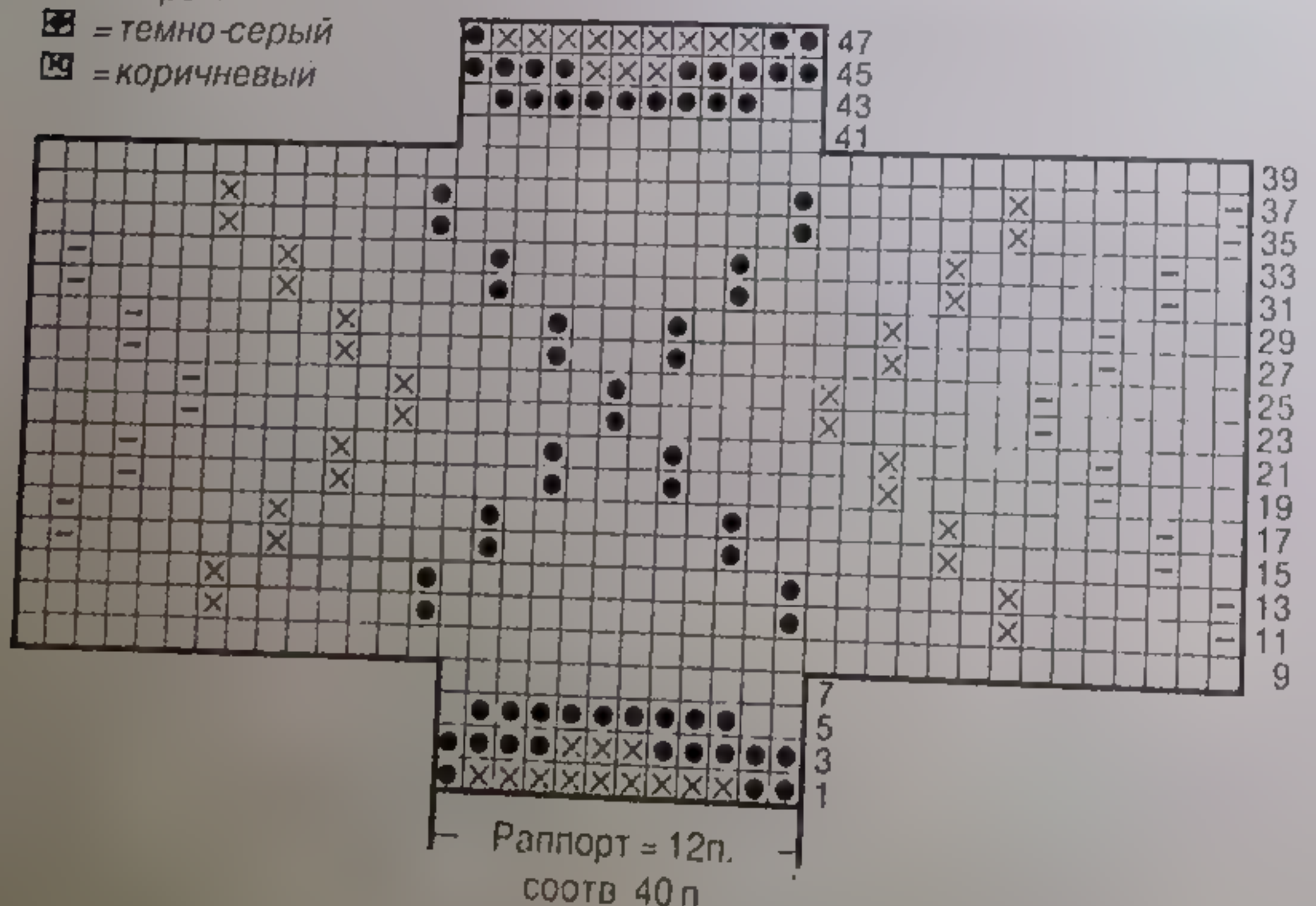
ОПИСАНИЕ РАБОТЫ
Спинка: набрать серой нитью 149 (159/169) п. и вязать 7 см резинкой. Далее вязать серой нитью основным узором I. На высоте 37 см выполнить 48 р. ос-

новым узором II, при этом 1 раппорт расположить посередине, остальные равномерно распределить в стороны. Далее продолжить работу серой нитью основным узором I. Одновременно на высоте 40 см закрыть с обеих сторон для проймы 1 раз 8 п. = 133 (143/153) п. На высоте 64 (66/68) см закрыть для горловины средние 33 п., с обеих сторон от них закрыть в каждом 2-м р. 3 раза по 3 п. На высоте 66 (68/70) см закрыть оставшиеся петли плеча.

Рукава: набрать 58 (62/64) п. и вязать 7 см резинкой, при этом в последнем ряду равномерно прибавить 17 (19/21) п. = 75 (81/85) п. Далее вязать серой нитью основным узором I, при этом для скосов прибавить с обеих сторон для размеров 46/48 и 50/52 в каждом 6-м р. 19 раз по 1 (4 раза по 1) п., затем попеременно в каждом 4-м и 6-м р. 12 раз по 1 (30 раз по 1) п., для размера 54/56 попеременно в каждом



Схема для основного узора II
□ = белый
■ = серый
■ = темно-серый
■ = коричневый

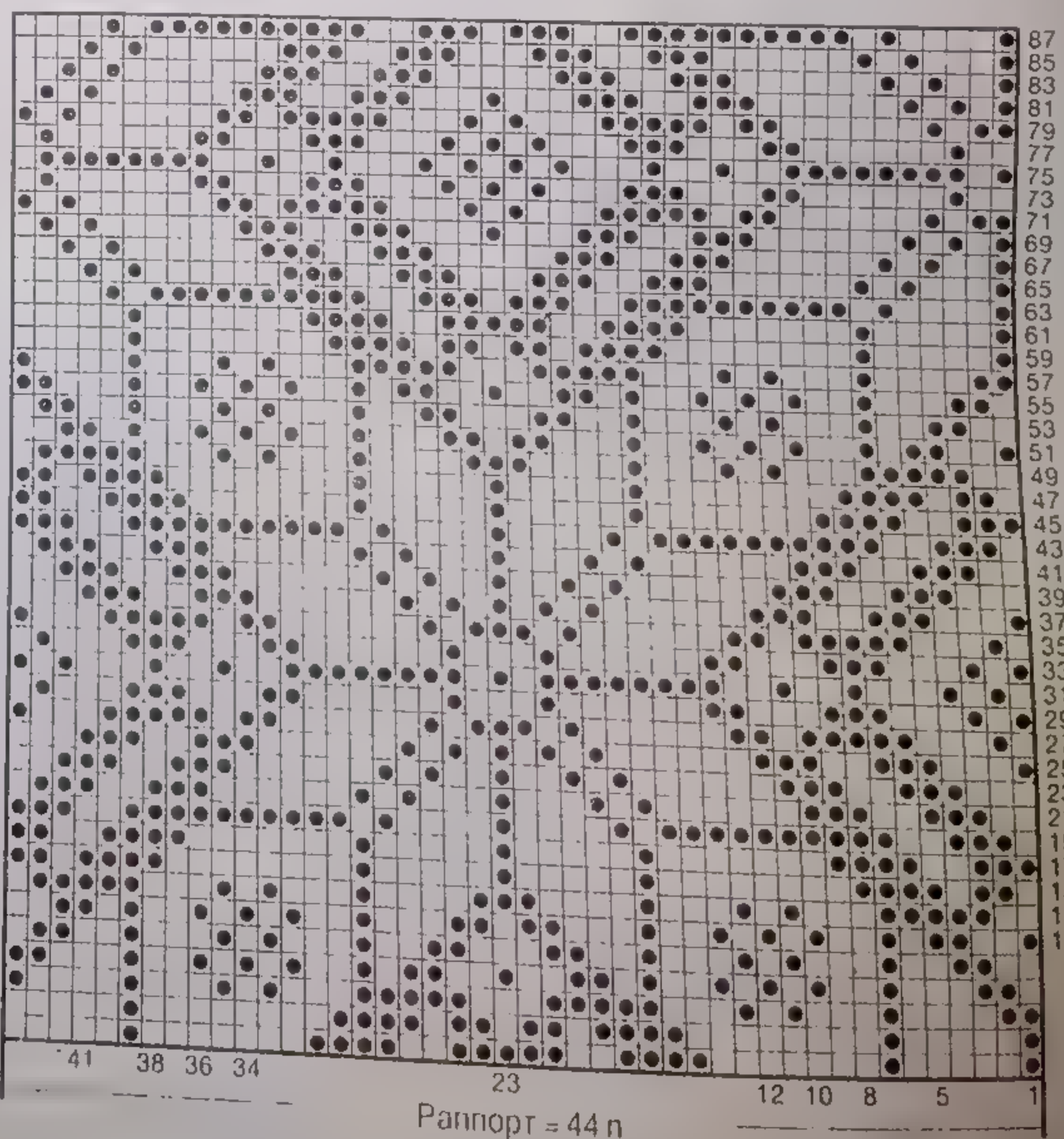


4-м и 6-м р. 26 раз по 1 п., затем в каждом 4-м р. 11 раз по 1 п. = 137 (149/159) п.
Одновременно на высоте 38 см выполнить 48 р. основным узором II, при этом 1 раппорт расположить посередине, остальные равномерно распределить в стороны. На высоте 53 см – в конце основного узора II – закрыть все петли.
Второй рукав вязать аналогично.
Сборка: детали наколоть на выкройку, увлажнить и дать им высохнуть.
Выполнить швы, вшить рукава.
По краю горловины набрать серой нитью на круговые спицы ок. 130 п. и вязать 9 см резинкой. Бейку сложить вдвое, отвернув вовнутрь, и пришить

24. Узорный жакет

Размеры: 40/42, 44/46 и 48/50
Отличающиеся данные для размеров 44/46 и 48/50 указаны в скобках.
Материалы: пряжа (100% овечьей шерсти; 120 м/50 г) – 600 (650/650) г бежевой и 450 (450/500) г цвета антрацита
Спицы № 3 и 4 и 8 пуговиц
Основной узор, спицы № 4: выполнять платочным вязанием (= лиц. и изн. ряды – лиц. петли) в жаккардовой технике по схеме. На схеме даны только лицевые ряды. В изна-

Схема для основного узора
□ = бежевый
■ = цвет антрацита



ночных рядах все петли вязать нитями тех же цветов, что и в лицевых рядах.
Повторять с 1-го по 88-й р.
Плотность вязания: 22 п. х 34 р. = 10 х 10 см.
Узор для планок, спицы № 3: платочное вязание.

ОПИСАНИЕ РАБОТЫ

Спинка: набрать бежевой нитью 135 (143/153) п. и вязать 3 см узором для планок. Далее вязать основным узором следующим образом: кром. (кром. и с 41-й по 44-ю п./кром. и с 36-й по 44-ю п. раппорта), 3 раппорта, 1-я п. раппорта, кром. (с 1-й по 5-ю п. раппорта и кром./с 1-й по 10-ю п. раппорта и кром.).
На высоте 70 (71/72) см закрыть для горловины средние 27 п., с обеих



сторон от них закрыть в каждом 2-м р. 2 раза по 3 п.

На высоте 72 (73/74) см закрыть оставшиеся петли плеча.

Левая полочка: набрать 69 (73/78) п. бежевой нитью и вязать 3 см узором для планок.

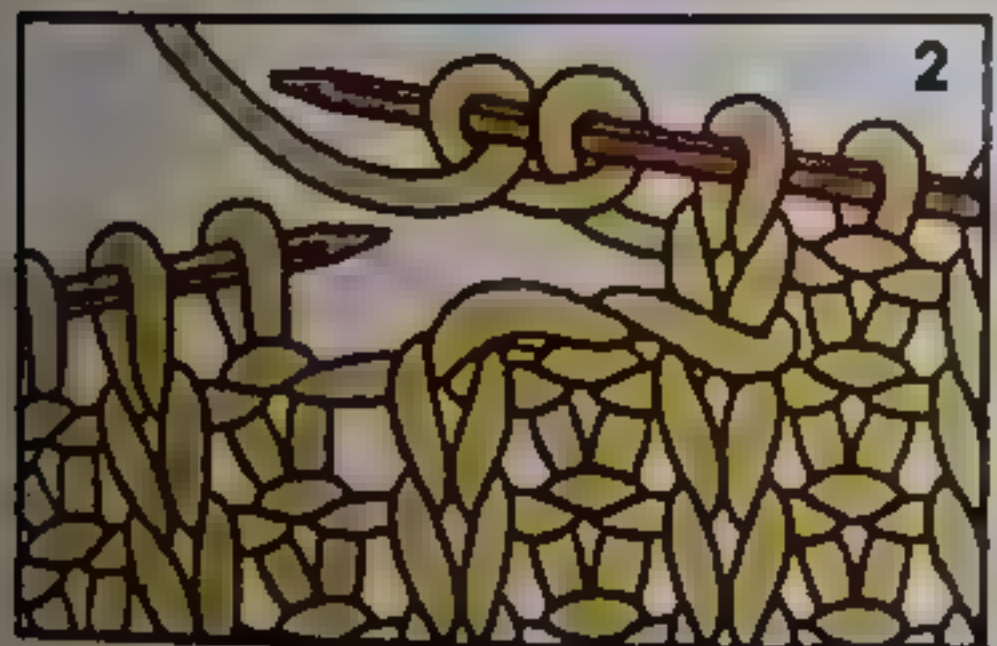
Далее вязать основным узором следующим образом: кром. (кром. и с 41-й по 44-ю п./кром. и с 36-й по 44-ю п. раппорта), 1 раппорт, с 1-й по 23-ю п. раппорта, кром.

На высоте 63 (64/65) см закрыть для выреза с левого края 1 раз 6 п., далее в каждом 2-м р. 1 раз 3, 3 раза по 2 и 6 раз по 1 п.

На высоте 72 (73/74) см закрыть оставшиеся петли плеча.

Правая полочка: вязать симметрично, при этом основной узор после кром. начинать с 23-й п. раппорта.

Рукава: набрать 62 (66/70) п. бежевой нитью и вязать 3 см узором для планок, в последнем ряду равномерно прибавить 7 п. = 69 (73/77) п.



Вывязывание отверстий для пуговиц: для отверстия закрыть в одном ряду одну или несколько петель (рисунок 1). В данном случае – 2 петли. В следующем ряду эти петли вновь набрать, сделав несколько витков рабочей нитью (рисунок 2).

Далее вязать основным узором, при этом начинать с 31-го р. схемы и вязать этот 1-й р. следующим образом: кром., с 12-й по 44-ю (с 10-й по 44-ю) с 8-й по 44-ю) п. и с 1-й по 34-ю (с 1-й по 36-ю/с 1-й по 38-ю) п. раппорта, кром.

Для скосов прибавить с обеих сторон сначала в каждом 4-м р. 23 раза по 1 п. затем попеременно в каждом 2-м и 4-м р. 8 раз по 1 п. = 131 (135/139) п.

На высоте 38 см закрыть все петли. Второй рукав вязать аналогично.

Сборка: детали наколоть на выкройку, увлажнить и дать им высохнуть. Выполнить швы, вшить рукава.

По передним краям полочек набрать бежевой нитью ок. 140 (142/144) п. и вязать 3 см узором для планок. Одновременно на правой планке на высоте 1,5 см выполнить 8 отверстий для пуговиц: 1-е на расстоянии ок. 3 см и 8-е – ок. 61 (62/63) см от нижнего края, остальные 6 отверстий равномерно распределить между ними. Для каждого отверстия закрыть 2 п., петли вновь набрать в следующем ряду (см. рисунок слева).

По краю горловины и краям планок набрать бежевой нитью на круговые спицы ок. 120 п. и вязать 3 см узором для планок. Пришить пуговицы.

25 Мужской пуловер

цвета замаски

Размеры: 48/50 и 54/56

Отличающиеся данные для размера 54/56 указаны в скобках

Материалы: пряжа (100% овечьей шерсти; 120 м/50 г) – 800 (900) г цвета замаски, 100 г темно-серой и 50 г белой.

Спицы № 2,5 и 4; круговые спицы № 2,5 длиной 40 см

Основной узор I, спицы № 4: количество петель кратно 8 + 1 + 2 кромочные петли.

1-й р.: (лиц. ряд) кром., 1 п. снять как изнаночную, нить за работой. ★ 2 изн., 3 лиц., 2 изн., 1 п. снять, как изнаночную (описано выше), повторять от ★, кром.

2-й р.: (изн. ряд) кром., 1 изн., ★ 2 лиц., 3 изн., 2 лиц., 1 изн., повторять от ★, кром.

3-й р.: кром., 1 п. снять, как изнаночную (описано выше), ★ 7 изн. 1 п. снять, как изнаночную (описано выше), повторять от ★, кром.

4-й р.: вязать, как 2-й р. Повторять с 1-го по 4-й р.



Плотность вязания:

27 п. x 32 р. = 10 x 10 см.

Основной узор II, спицы № 4: вязать лиц. гладью (= лиц. ряды – лиц. петли, изн. ряды – изн. петли) жаккардовым узором по соответствующей схеме. На схеме даны все лицевые ряды. Кром. петли вязать нитями обоих цветов.

Плотность вязания:

25 п. x 28 р. = 10 x 10 см.

Резинка, спицы № 2,5: вязать попеременно 1 лиц., 1 изн.

ОПИСАНИЕ РАБОТЫ

Спинка: набрать нитью цвета замаски 132 (144) п. и вязать 6 см резинкой, при этом в последнем ряду равномерно прибавить 21 (23) п. = 153 (167) п.

Далее вязать 34 р. жаккардовым узором I следующим образом: кром., с 6-й по 16-ю (15-ю и 16-ю) п. раппорта, 8 (10) раппортов, с 1-й по 12-ю (с 1-й по 3-ю) п. раппорта, кром. При этом в последнем ряду жаккардового узора равномерно прибавить 10 (12) п. = 163 (179) п.

Далее вязать основным узором I нитью цвета замаски.

На высоте 42 см закрыть с обеих сторон для пройм в каждом 2-м р. 1 раз 4, 1 раз 3, 3 раза по 2 и 4 раза по 1 п. = 129 (145) п.

На высоте 63 (65) см для плечевых скосов закрыть в каждом 2-м р. 8 раз по 7 п. (8 раз по 8 п.). Затем закрыть оставшиеся 17 п. горловины.

Перед: до горловины вязать, как спинку. На высоте 63 (65) см закрыть средние 19 п., с обеих сторон от них закрыть в каждом 2-м р. 1 раз 3, 2 раза по 2 и 2 раза по 1 п. Одновременно для плечевых скосов закрыть в каждом 2-м р. 6 раз по 7 и 1 раз 4 (6 раз по 8 и 1 раз 6) п.

Левый рукав: набрать нитью цвета замаски 56 (60) п. и вязать 6 см резинкой, при этом в последнем ряду равномерно прибавить 17 п. = 73 (77) п.

Далее провязать 8 р. лицевой гладью жаккардовым узором II, при этом для скосов прибавить с обеих сторон в каждом 4-м р. 2 раза по 1 п. = 77 (81) п.

Далее провязать 1 лиц. ряд лицевыми петлями нитью цвета замаски, при этом равномерно прибавить 6 (8) п. = 83 (89) п.

Продолжить работу нитью цвета замаски основным узором I, начинать с изнаночного р. и вязать этот 1-й р. следующим образом: кром., 2 изн., 2 лиц., 1 изн. (кром., 2 лиц.,

3 изн., 2 лиц., 1 изн.), затем повторять от ★, как описано выше.

Для скосов прибавить с обеих сторон в каждом 4-м р. 17 раз по 1 п., затем попеременно в каждом 2-м и 4-м р. еще 10 раз по 1 п. = 137 (143) п.

На высоте 42 см закрыть с обеих сторон для оката 1 раз 5 п., затем в каждом 2-м р. 3 раза по 3 (4 раза по 3), 12 раз по 2, 3 раза по 3 и 2 раза по 4 п. = 27 п.

На оставшихся 27 п. продолжать вязать плечо-погон.

На высоте 72 (76) см с левого края

Схема для жаккардового узора I

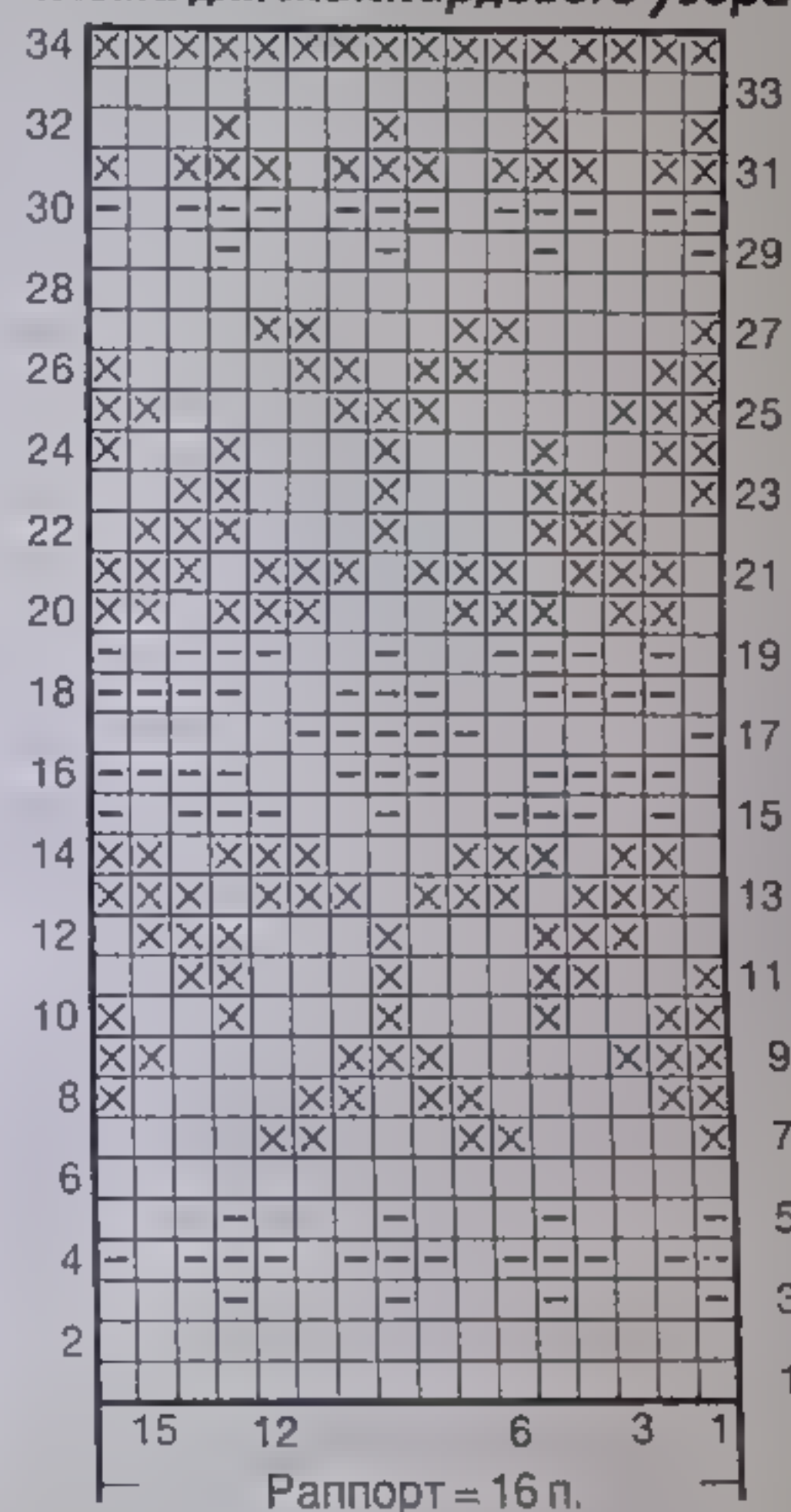
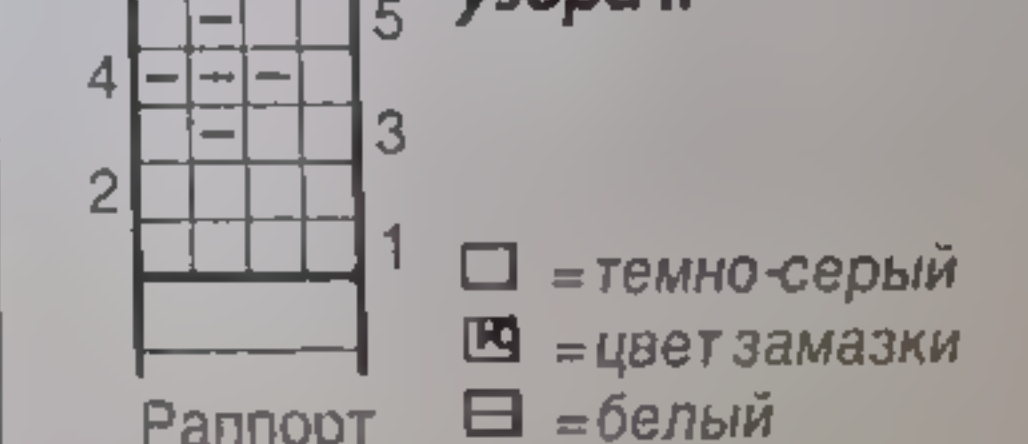


Схема для жаккардового узора II



Ряппорт = 16 п.

закрыть 1 раз 13 п., затем в каждом 2-м р. еще 7 раз по 2 п.

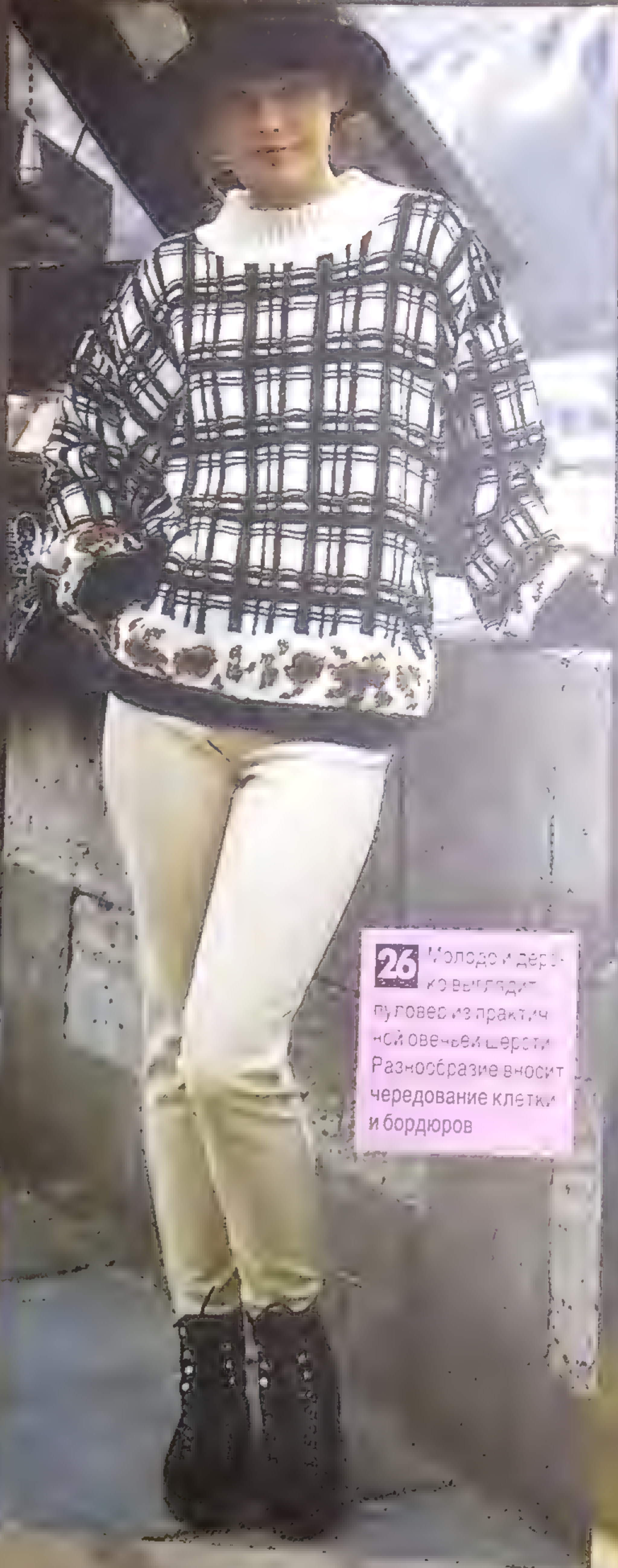
Правый рукав вязать в зеркальном отражении.

Сборка: детали наколоть на выкройку, увлажнить и дать им высохнуть. Плечо-погон рукавов пришить к полочке и спинке, вшить рукава и выполнить остальные швы.

По краю горловины набрать на круговые спицы нитью цвета замаски ок. 120 п. и вязать 10 см резинкой.

На пике моды — жаккард

Используйте для узоров: черный, белый и немного цветного. Эффектно!
Описания работ вы найдете на стр. 34-35.



26 Молодой деревенский выглядит пуловер из практичной овечьей шерсти. Разнообразие вносит чередование клетки и бордюров

27 Норвежский стиль снова актуален. Впечатляющий пуловер с декоративной круглой кокеткой для опутных вазозащиты





28

Ирина это
то же что
судьбы мои
наша жизнь —
счастье / Андрей
наша жизнь /
счастье

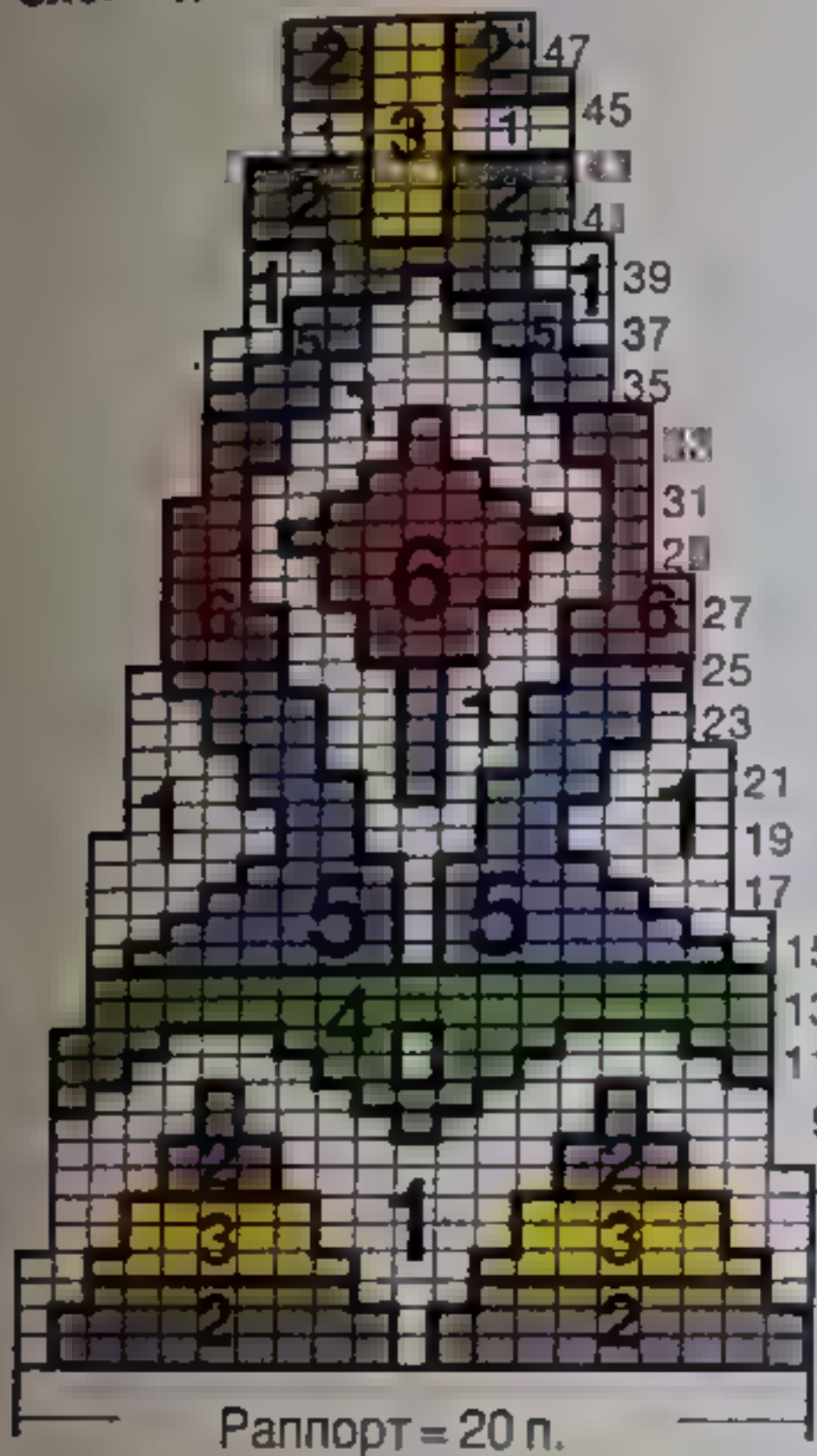
sandra

рафии
ее сын Денис
демонстрирует

Схема для жаккардового узора I



Схема для жаккардового узора II



- 1 = белый
2 = черный
3 = желтый
4 = зеленый
5 = синий
6 = винно-красный

кроме того, посередине переда и спинки закрыть по 2 п., посередине рукавов — по 1 п. = 400 п.

Далее вязать по кругу жаккардовым узором II = 20 раппортов. При этом попеременно в начале и конце каждого раппорта закрывать по 1 п., как показано на схеме. Постепенно вязать все более короткими спицами.

В конце жаккардового узора на спицах 120 п. Далее вязать круговыми спицами № 3 черной нитью еще 1 круговой ряд лицевыми петлями, при этом провязывать вместе каждые 5-ю и 6-ю п. = 100 п., затем провязать 2 см резинкой.

Сборка: пуловер наколоть на выкройку, увлажнить и дать ему высохнуть. Сначала выполнить швы реглана, затем остальные швы.

28 | Жакет

с узорной полосой

Размеры: 38 40 и 44 46.
Отличающиеся данные для размера 44 46 указаны в скобках.

Материалы: пряжа (100% овечьей шерсти; 90 м/50 г) — 900 (1000) г черной, по 100 г белой и бежевой, по 50 г зеленой, винно-красной, цвета охры, оливковой и цвета увядшей розы.

Спицы № 3,5 и 4,5; 9 пуговиц.

Основной узор I, спицы № 4,5: вязать по схеме. В лицевых и изнаночных рядах петли обозначены так, как они выглядят на лицевой стороне работы.

Повторять с 1-го по 14-й р.

Плотность вязания узора I: 19 п. x 28 р. = 10 x 10 см.

Основной узор II, спицы № 4,5: лицевая гладь = лиц. ряды — лиц. петли, изн. ряды — изн. петли.

Плотность вязания узора II: 19 п. x 25 р. = 10 x 10 см.

Вывязанный узор: вязать лиц. гладью по схеме. На схеме даны все ряды. 1 клетка = 1 петля

Каждый цветной участок вязать от отдельного клубка и при смене цвета нити на изнаночной стороне работы перекрещивать (см. рисунок на стр. 51)

Жаккардовый узор: вязать лицевой гладью, как жаккардовый узор I пуловера с круглой кокеткой

Вышитый мотив: вышить швом «петля» на 20 п. и 25 р

Резинка, спицы № 3,5: вязать попеременно 2 лиц., 2 изн

ОПИСАНИЕ РАБОТЫ

Спинка: набрать черной нитью 106 (118) п. и вязать 4 см резинкой, при этом в последнем ряду равномерно прибавить 7 п. = 113 (125) п

Далее вязать черной нитью основным узором I следующим образом: кром., с 7-й по 12-ю п. раппорта, 9 раппортов, с 1-й по 3-ю (с 1-й по 9-ю) п. раппорта, кром

На высоте 41 см — после 6-го р. основного узора I — продолжать работу вывязанным узором следующим образом: кром., 3 (9) п. черных, 6 раппортов, кром. (6 п. черных и кром.).

На высоте 45 см закрыть с обеих сторон для пройм 1 раз 7 (1 раз 9) п. = 99 (107) п.

На высоте 57 см — после вывязанного узора — вязать жаккардовым узором с 1-го по 20-й р., 2 р. черной нитью и с 21-го по 40-й р., продолжить работу черной нитью

На высоте 72 см закрыть для горловины среднюю 21 п., с обеих сторон от них закрыть в каждом 2-м р. 2 раза по 3 п



На высоте 75 см закрыть оставшиеся петли плеча.

Левая полочка: набрать черной нитью 50 (54) п. и вязать 4 см резинкой, при этом в последнем ряду равномерно прибавить 3 (5) п. = 53 (59) п.

Далее вязать черной нитью основным узором I следующим образом: кром. (кром., с 7-й по 12-ю п. раппорта), 4 раппорта, с 1-й по 3-ю п. раппорта, кром.

Одновременно на высоте 11 см для кармана оставить на вспом. спице 15 (18) п. с правого края. Оставшиеся п. вязать 15 см = 42 р. основным узором I прямо, затем оставить п. на вспом. спице

Для мешковины кармана набрать черной нитью 24 п. и вязать лицевой гладью 7 см. Эти петли ввести с левого края рядом с 15 (18) оставленными на вспом. спице петлями и вязать на этих п. 42 р. основным узором I. Затем с левого края снова закрыть 24 п. мешковины кармана, ввести петли лицевой части со вспом. спицы и продолжать вязать, как раньше

На высоте 41 см выполнить вывязанный узор, при этом начинать вязать его, как на спинке. Продолжить работу жаккардовым узором, как на спинке

Одновременно на высоте 45 см с правой стороны выполнить пройму, как на спинке = 46 (50) п.

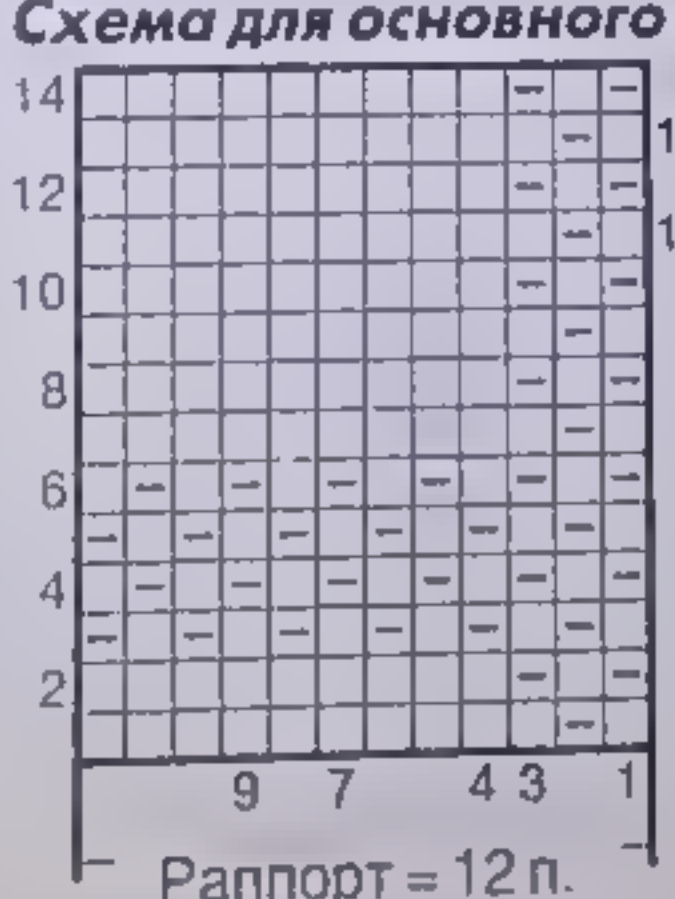
На высоте 67 см закрыть для выреза с левого края 1 раз 5 п., далее в каждом 2-м р. 2 раза по 2 и 4 раза по 1 п

На высоте 75 см закрыть оставшиеся петли плеча.

Правая полочка: вязать симметрично, при этом вывязанный узор распределять от левого края, как на спинке.

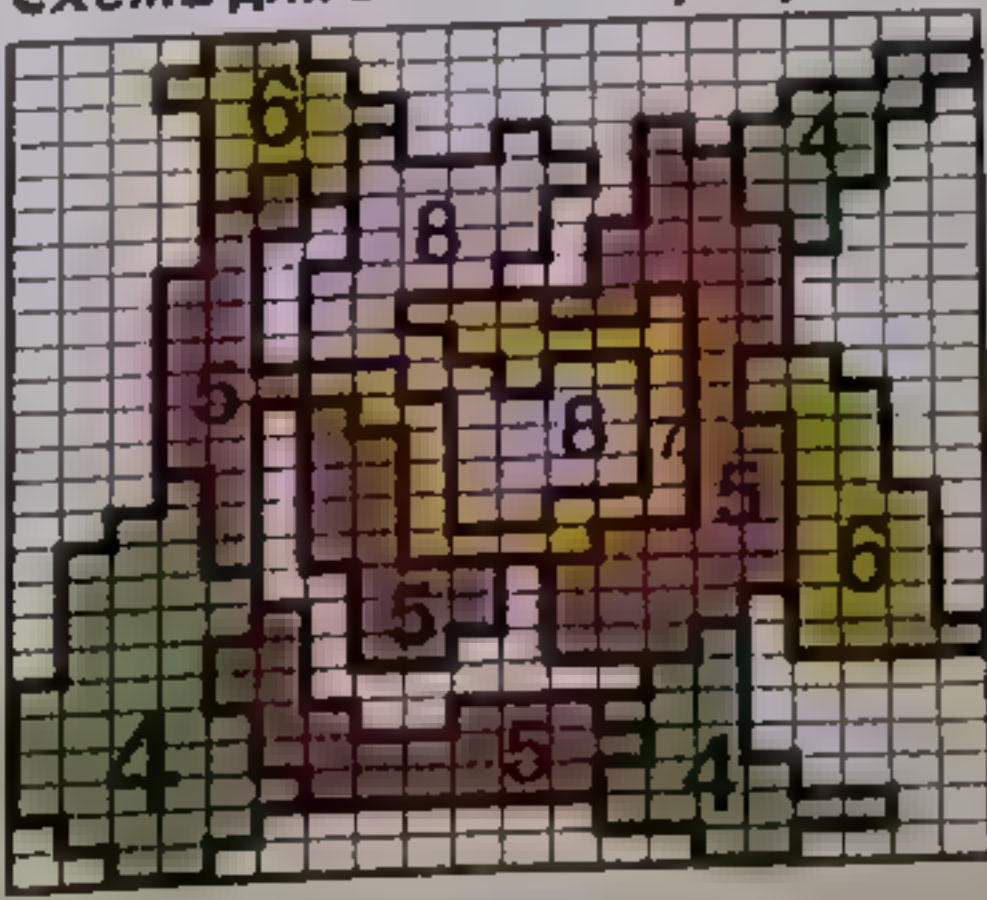
Рукава: набрать черной нитью 50 п. и вязать 4 см резинкой, при этом в

Схема для основного узора I



- = лиц. р. — лиц. п., изн. р. — изн. п.
■ = лиц. р. — изн. п., изн. р. — лиц. п.

Схема для вышитого узора



последнем ряду равномерно прибавить 9 п. = 59 п.

Далее вязать черной нитью основным узором I, при этом 1-й р. вязать следующим образом: кром., с 4-й по 12-ю п. раппорта, 4 раппорта, кром. Для скосов прибавить с обеих сторон в каждом 4-м р. 29 раз по 1 п. = 117 п.

На высоте 50 (51) см закрыть все петли.

Второй рукав вязать аналогично.

Сборка: детали наколоть на выкройку, увлажнить и дать им высохнуть.

Выполнить с 11-го по 35-й р. вышитый мотив следующим образом: по 2 мотива на полочках, при этом начинать через 2 (3) п. от переднего края и вышивать на расстоянии 2 (4) п. друг от друга, 4 мотива на спинке, начинать с обеих сторон от средних 5 (7) п. и вышивать на расстоянии 4 (6) п. друг от друга

Выполнить швы,шить рукава.

По краям карманов набрать черной нитью ок. 36 п. и вязать 4 см резинкой. Края планок карманов пришить к полочкам. Мешковины карманов пришить к изнанке полочек.

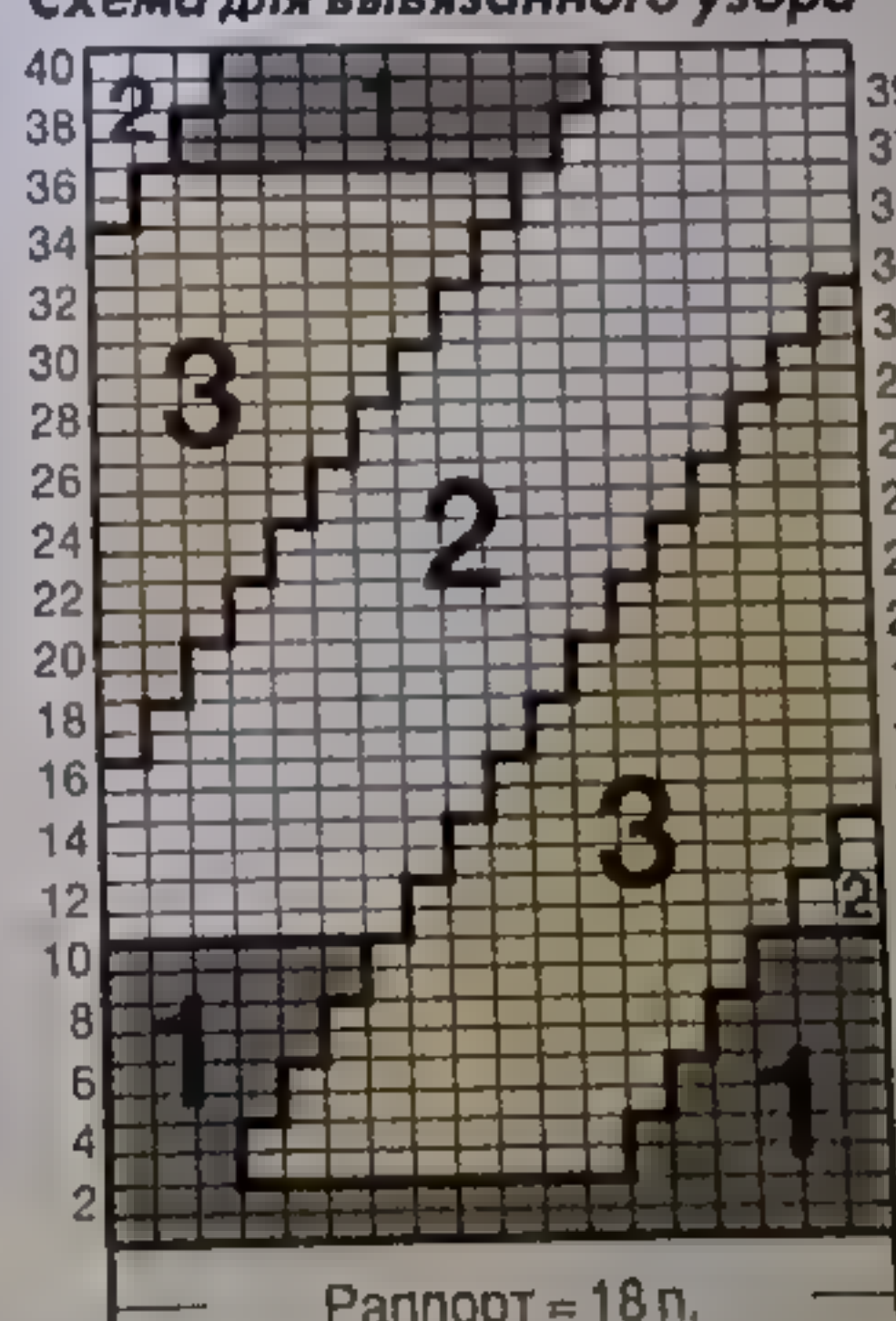
По передним краям полочек набрать черной нитью ок. 144 п. и вязать 4 см резинкой.

Одновременно на правой планке через 2 см выполнить 8 отверстий для пуговиц: 1-е на расстоянии ок. 2 см и 8-е — ок. 61 см от нижнего края, остальные 6 отверстий равномерно распределить между ними. Для каждого отверстия закрыть 2 п., петли вновь набрать в следующем ряду (см. рисунок на стр. 31).

По краю горловины и краям планок застежки набрать на круговые спицы черной нитью ок. 98 п. и вязать 12 см резинкой.

При этом через 3 см и через 9 см на 6-й и 7-й п. от правого края выполнить отверстия для пуговиц. Воротник сложить вдвое, отвернув вовнутрь, пришить и обвязать крючком двойное отверстие для пуговицы. Пришить пуговицы.

Схема для вывязанного узора



- 1 = черный
2 = белый
3 = бежевый
4 = зеленый
5 = винно-красный
6 = оливковый
7 = цвет охры
8 = цвет увядшей розы

29

Изысканные полотенца

С именами, инициалами или симпатичными фигурками животных – такие полотенца есть не у каждого!



Еще больше полотенца. Вышитые мотивы прекрасно смотрятся и на скатертях, и на салфетках.

Чудесная вышивка

Описания работ вышитых мотивов вы найдете на следующей странице.

29. Вышитые

полотенца

Материалы: полотенца из 100% хлопка размером 50 см x 80 см с полоской для вышивки.

Комплект ниток желаемого цвета и игла с закругленным концом для вышивания.

Шов «крест»: шить в 3 нитки, захватывая 1 клеточку полотна.

При вышивке «крестом» нижние

Продолжение на стр. 38

Мотивы на выбор

Продолжение описания
работы со стр. 37

стежки прокладываются рядами
слева снизу направо вверх слева
направо, затем рядами справа сни-
зу влево вверх справа налево вы-
полняются верхние стежки

Шов «строчка»: шить в 2 нитки

Швом «строчка» вышиваются от-
дельные линии и контуры. Для него
в качестве 1-го шага по желаемой
линии выполняются сметочные
стежки, захватывающие 1 клеточку
полотна в длину или ширину или по

диагонали

Таким образом
виден только ка-
ждый 2-й стежок
линии

2-й шаг – вышива-
ют эту линию в
обратном направ-
лении такими же
сметочными
стежками, сме-
щенными по отно-
шению к пер-

вому шагу, и заполняют пропуски,
т.е. дополняют линию

Схема: каждая клетка = 1 клеточка
полотна. Все схемы имеют в высоту
17 клеточек. Таким образом, они
соответствуют высоте готовой
каймы для вышивки на полотенце

ОПИСАНИЕ РАБОТЫ

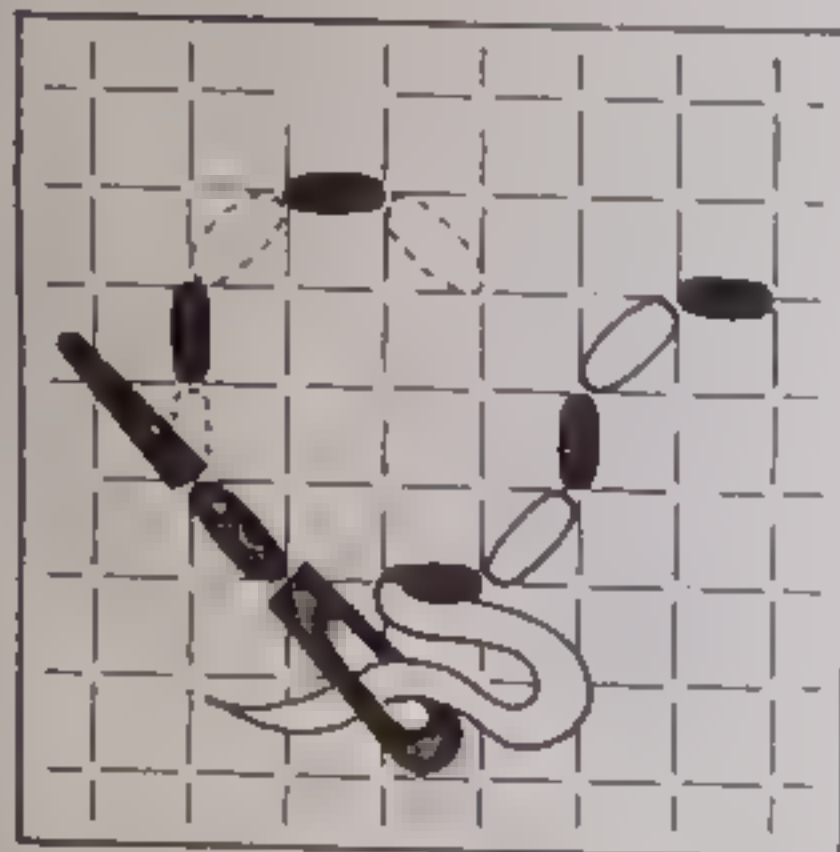
Вышивайте на кайме полотенце по
своему желанию мотивы, имена или
инициалы.

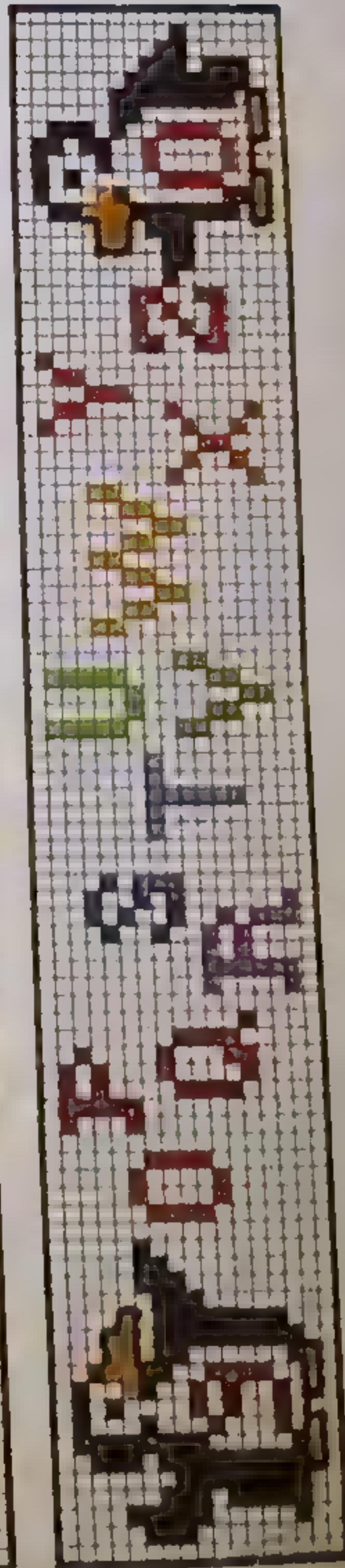
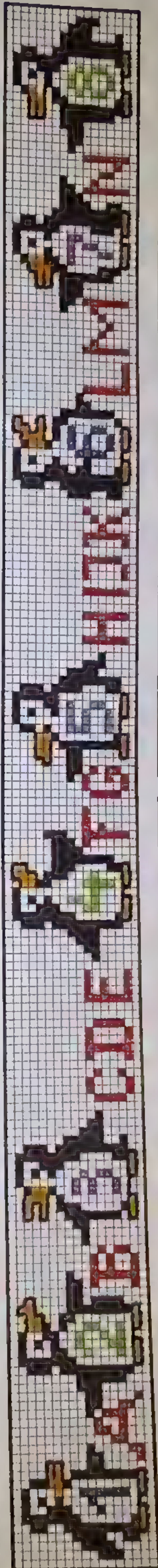
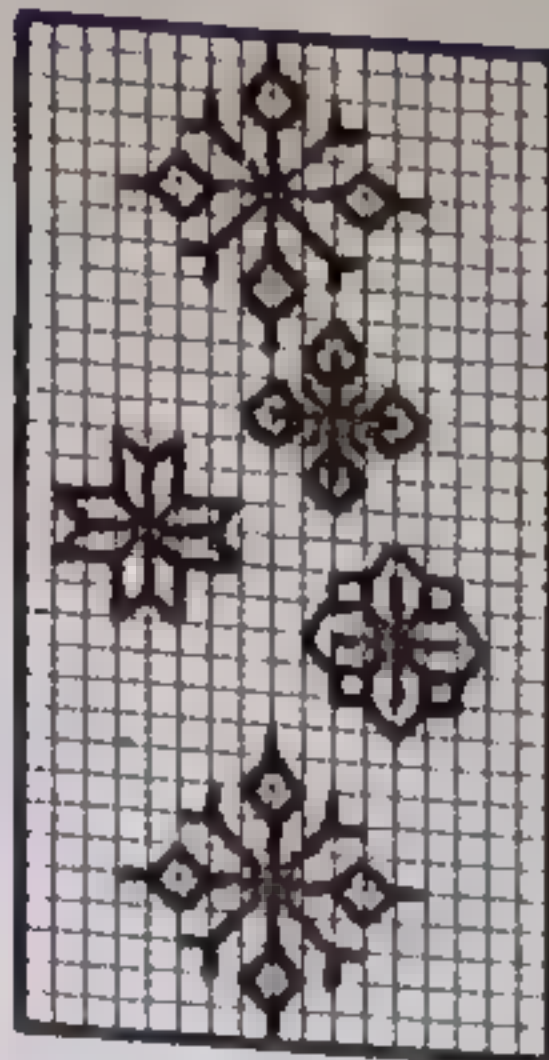
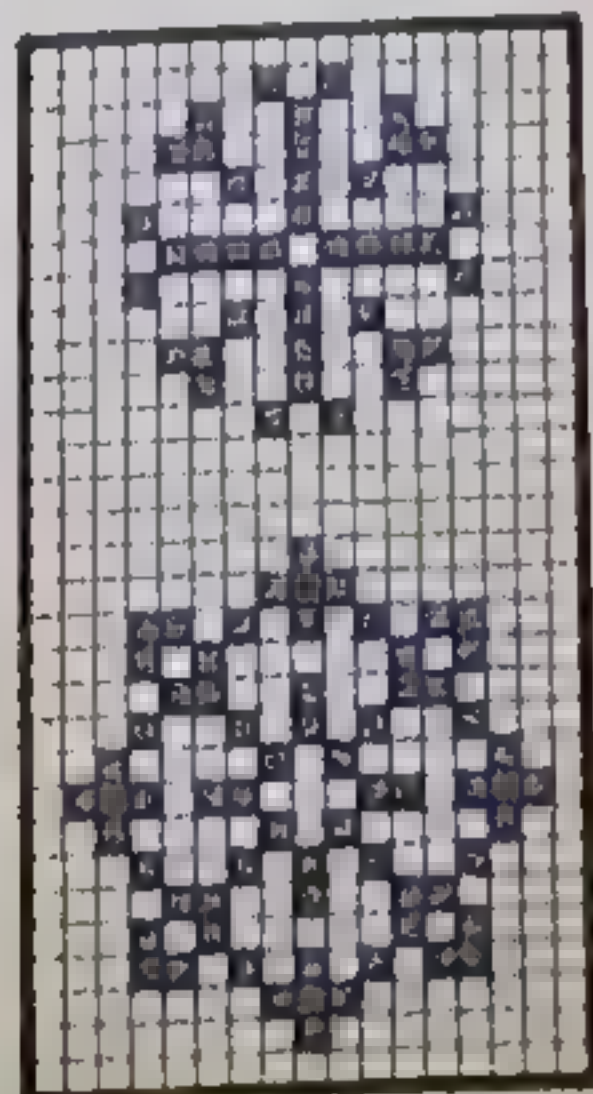
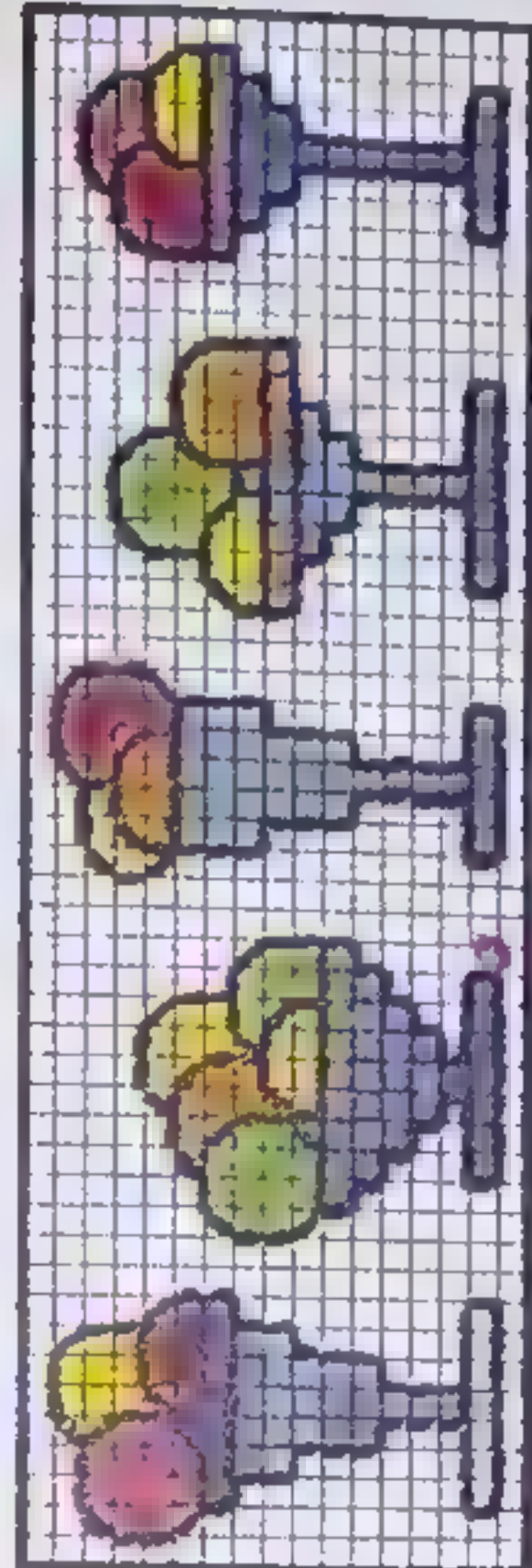
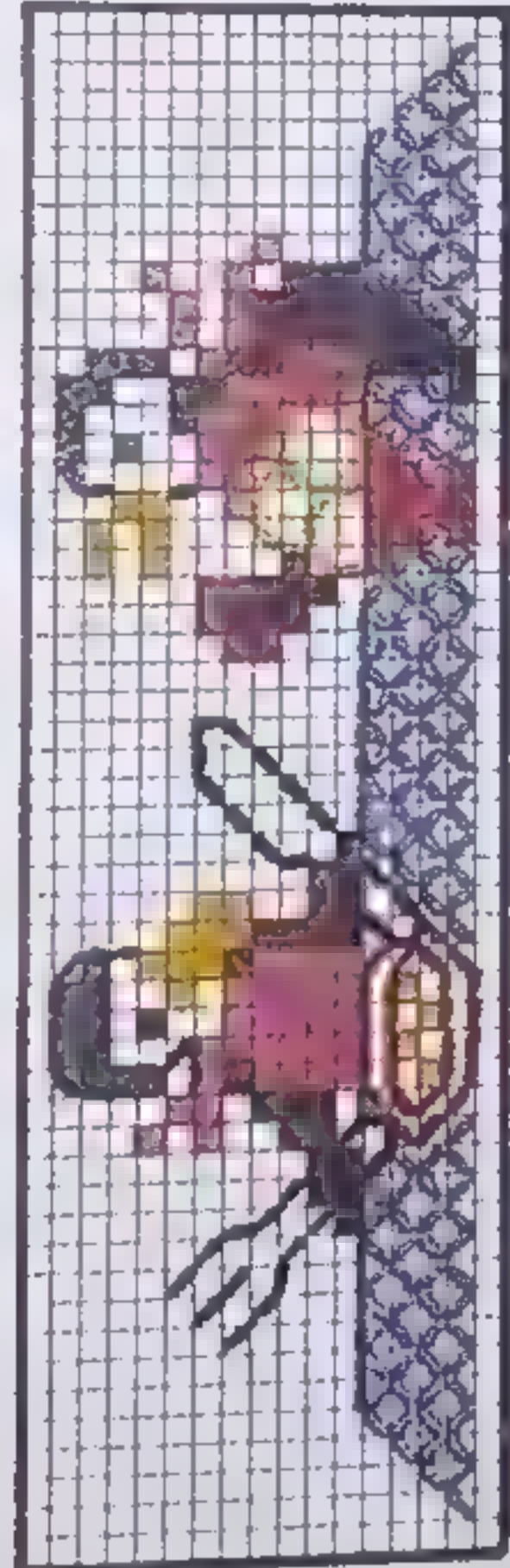
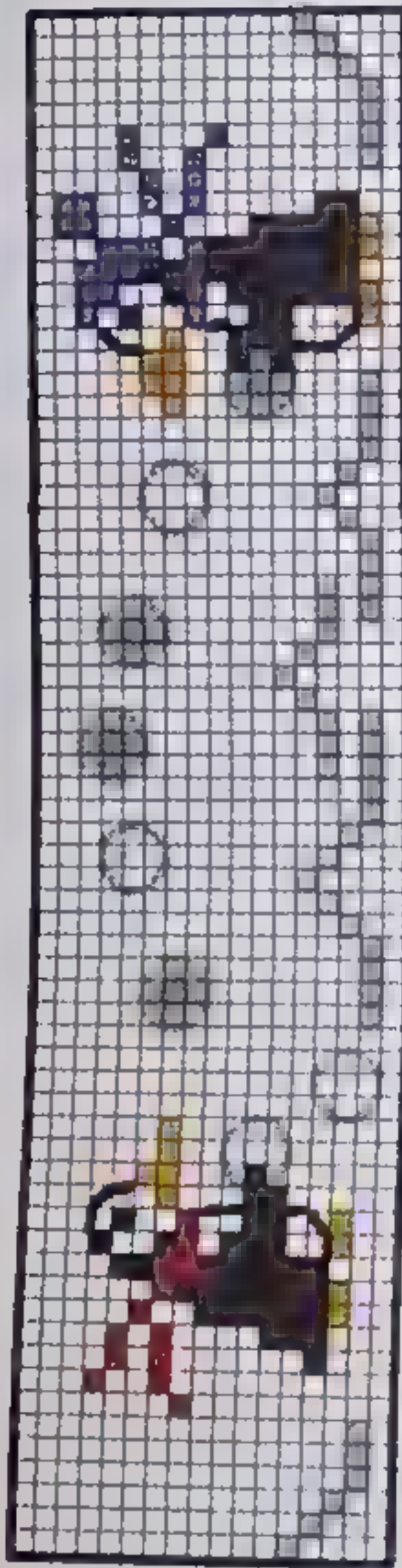
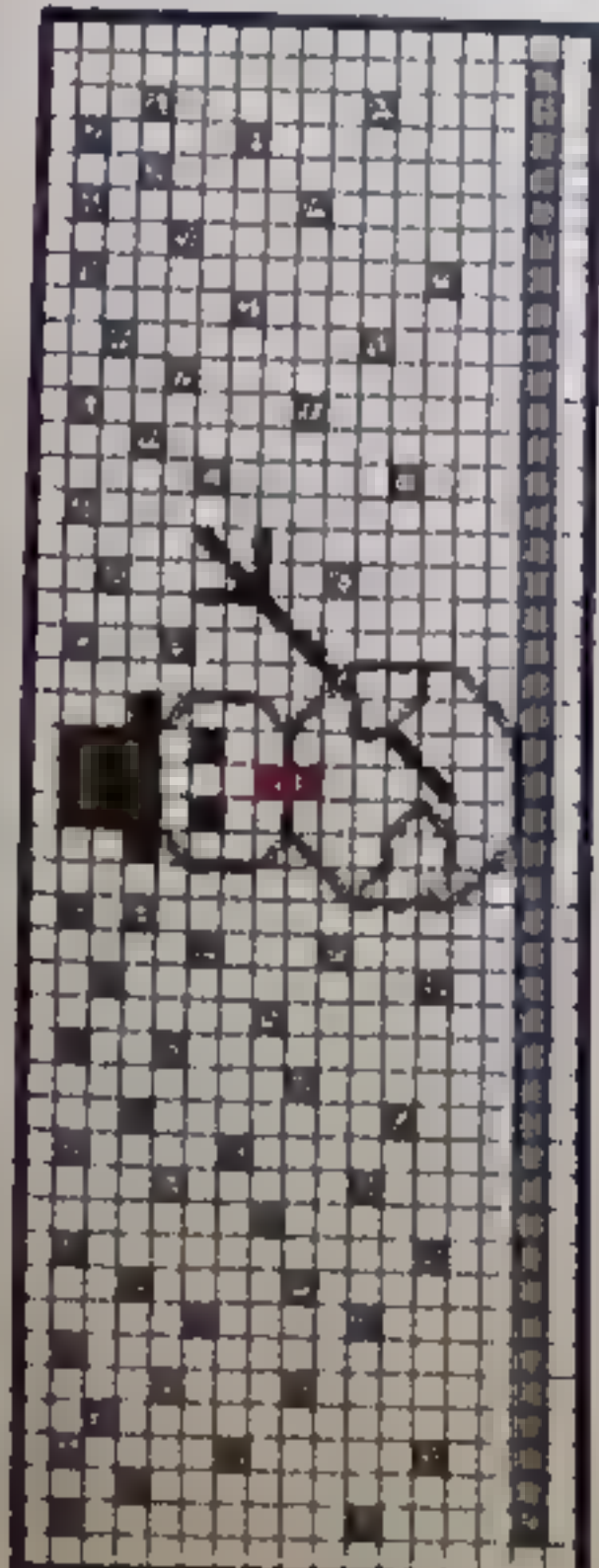
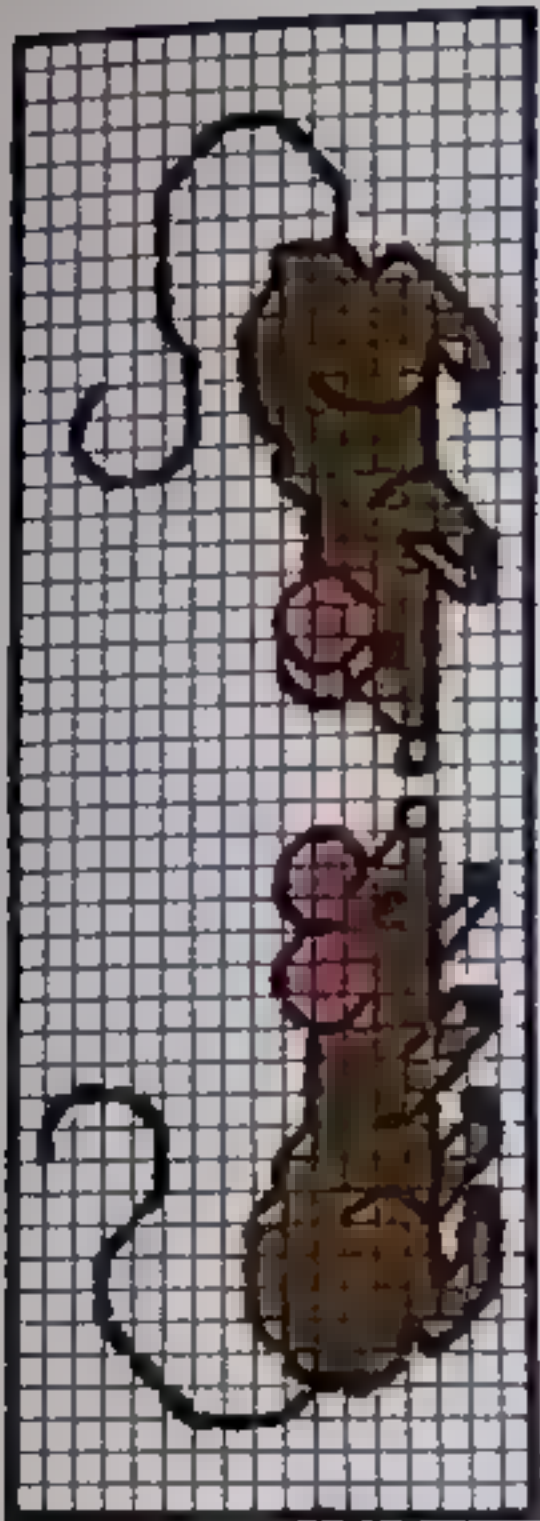
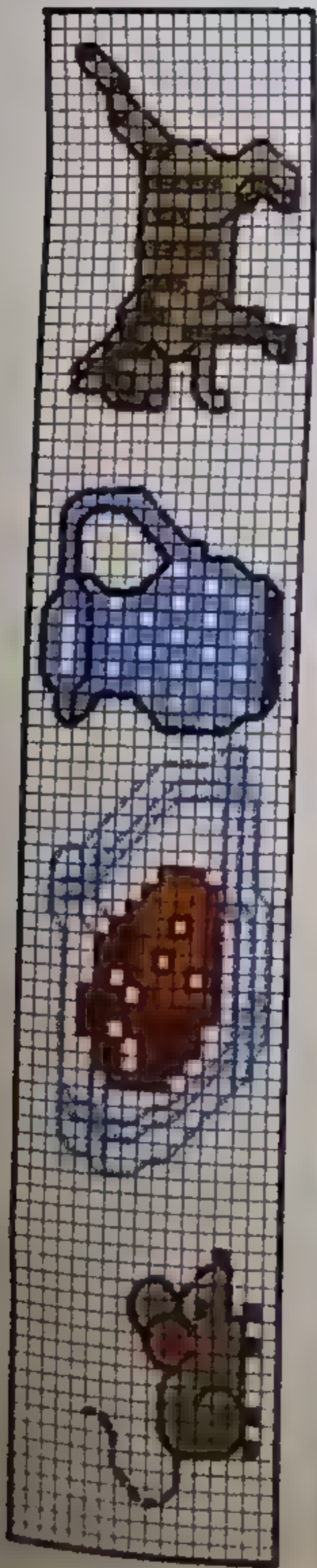
Все цветные поверхности вышива-
ются швом «крест», все линии –
швом «строчка». По желанию вы
можете выполнить контуры моти-
вов швом «строчка» нитью контра-
стного цвета.

На наших схемах мы предложили
цвета, которые вы можете как угод-
но варьировать в зависимости
от цвета полотенца. Поэтому мы
не даем условных обозначений цве-
тов.

Вы также можете использовать все
мотивы для вышивки других изде-
лий. Если вы хотите выполнить
вышивку по ткани, на которой
сложно определить плотность пе-
реплетения (например, на футбол-
ке), положите на нее лоскут канвы,
выполните вышивку и осторожно
удалите после окончания вышивки
нити канвы.

Схема для мотивов







На этом покрывале графически упорядоченных части по размеру, цвету, соотношению и цвета морской волны

Покрывала — крючком

Они станут настоящим украшением вашей комнаты.
Для работы пригодятся остатки разноцветной пряжи.

30, 31 Покрывала,

связанные крючком

Оба покрывала выполняются по одному описанию.

Размеры: 172 см х 140 см.

Материалы: пряжа (100% полиакрила: 132 м/50 г), для красно-пестрого покрывала — 350 г красной по 300 г зеленой и черной по 200 г цвета морской волны и серой для бело-пестрого покрывала — 500 г белой, 300 г лиловой, по 200 г цвета сиреневого и цвета латуни. Крючок № 4.

Квадрат, крючок № 4: он вяжется нитями 2 цветов по диагонали от угла к углу.

При этом с 1-го по 18-й р. вязать нитью одного цвета с 19-го по 36-й р. нитью другого цвета.

1-й р.: связать цепочку из 4 в. п. и на 1-й из них выполнить 1 ст. б/н.

2-й р.: 3 в. п. подъема, 1 ст. б/н под арку 1-го р., 1 в. п., 1 ст. б/н под ту же арку.

3-й р.: 3 в. п. подъема ★ 1 ст. б/н на следующей в. п. предыдущего р. 1 в. п. 1 раз повторить от ★ еще 1 ст. б/н за арку подъема предыдущего р.

4-й р.: 3 в. п. подъема ★ 1 ст. б/н на следующей в. п. предыдущего р. 1 в. п., повторить от ★ еще 1 ст. б/н за арку подъема предыдущего р.

5-й — 18-й р.: вязать, как 4-й р. Каж-

дый р. становится длиннее на 1 ст. б/н.

19-й р.: 2 в. п. подъема ★ 1 ст. б/н на следующей в. п. предыдущего р.

1 в. п., повторить от ★ еще 1 ст. б/н за арку подъема предыдущего р.

20-й р.: 1 в. п. подъема ★ 1 ст. б/н на следующей в. п. предыдущего р. 1 в. п. повторить от ★ 1 ст. б/н на в. п. подъема предыдущего р.

21-й — 35-й р.: вязать, как 20-й р.

36-й р.: 2 в. п. подъема, 1 ст. б/н на последней в. п.

В заключение для обвязки квадратов связать на каждом 2-м р. края 1 ст. б/н и 1 в. п., по углам 1 ст. б/н, 2 в. п., 1 ст. б/н и 1 в. п. Закончить этот

Продолжение на стр. 42

30-31

Уютные покрывала

Для покрывала вяжут
крючком 80 воздушных
квадратов и соединяют
их в схему стр. 42

«Самый вкусный индекс 73484,
«Самый Смак» (кулинария)
подписной индекс 73484

«Самый вкусный индекс 73484,
«Самый Смак» (кулинария)
подписной индекс 73484



Остатки для подушки

Продолжение описания
со стр. 40.

круговой р. 1 соедин. ст. на 1-м ст. б/н.
1 квадрат = 16 x 16 см.
Схемы: на схемах приведены оба
покрывала полностью. Каждая
клетка = 1 квадрат.

ОПИСАНИЕ РАБОТЫ

Связать всего 80 квадратов: для
красно-пестрого покрывала 32
квадрата красно-зеленых и по 16
квадратов зелено-серых, красных-
цвета морской волны и цвета мор-
ской волны серых, для бело-пест-
рого покрывала по 28 квадратов
цвета цикламена-белых и сирене-
во-белых и 24 квадрата цвета лату-
ни-белых.

Края покрывал обвязать для крас-
но-пестрого покрывала нитью чер-
ного цвета, для бело-пестрого по-
крывала — лиловой нитью.

Затем расположить квадраты в со-
ответствии со схемой и связать
крючком вместе нитью черного, со-
отв. лилового, цвета следующим
образом: сложить края, наложив
лицо на лицо, и вязать поперемен-

но 1 ст. б/н на 2 совмещенных в. п. и
1 в. п.

В конце обвязать все покрывало,
как отдельные квадраты, при этом
для красно-пестрого покрывала
1 круговой р. — нитью черного цвета
2 круговых р. — нитью красного
цвета, по 1 круговому р. нитями
цвета морской волны и красной и по
2 круговых р. нитями зеленого,
красного и черного цветов. для бе-
ло-пестрого покрывала по 1 круго-
вому р. — лиловой, белой и сирене-
вой нитями, 2 круговых р. — нитью

цвета латуни 1 круговой р. нитью
цвета цикламена и по 2 круговых р.
белой и лиловой нитями.
Покрывало растянуть, увлажнить и
дать ему высохнуть.

2. Вязаная подушка

Размеры: 60 см x 50 см

Материалы: шелковая пряжа или
остатки шерстяной пряжи ок. 320 г.
Спицы № 3,5 крючок № 3 молния
длиной 50 см.

Основной узор, спицы № 3,5: ли-

цевая гладь — лиц. ряды — лиц. пет-
ли, изн. ряды — изн. петли

Плотность вязания:
24 п. x 36 р. = 10 x 10 см

ОПИСАНИЕ РАБОТЫ

Передняя часть: связать 25 прямо-
угольников разных цветов следую-
щим образом: набрать 30 п. и вязать
36 р. лицевой гладью

На лицевой части каждого прямо-
угольника связать крючком на 1-м
и последнем ряду и вдоль кром.
1 круговой ряд соедин. ст. нитью чер-
ного цвета

В конце сшить все прямоугольники
за ряд соедин. ст.

Задняя часть: по всей ширине на-
брать белой нитью ок. 146 см и вя-
зать попеременно 10 р. белой и 6 р.
цветной нитью

На высоте 50 см закрыть все петли

Сборка: детали наложить на вы-
кройку, увлажнить и дать им высо-
хнуть

Переднюю и заднюю части сшить
по 3-м сторонам, с 4-й стороны при-
шить молнию

Сделать толстый черный шнур дли-
ной ок. 260 см и пришить по краям
подушки. При этом оставить по уг-
лам ок. 10 см для «шлевок»

Красно-пестрое покрывало

- 1 — зеленый
- 2 — серый
- 3 — красный
- 4 — цвет морской волны

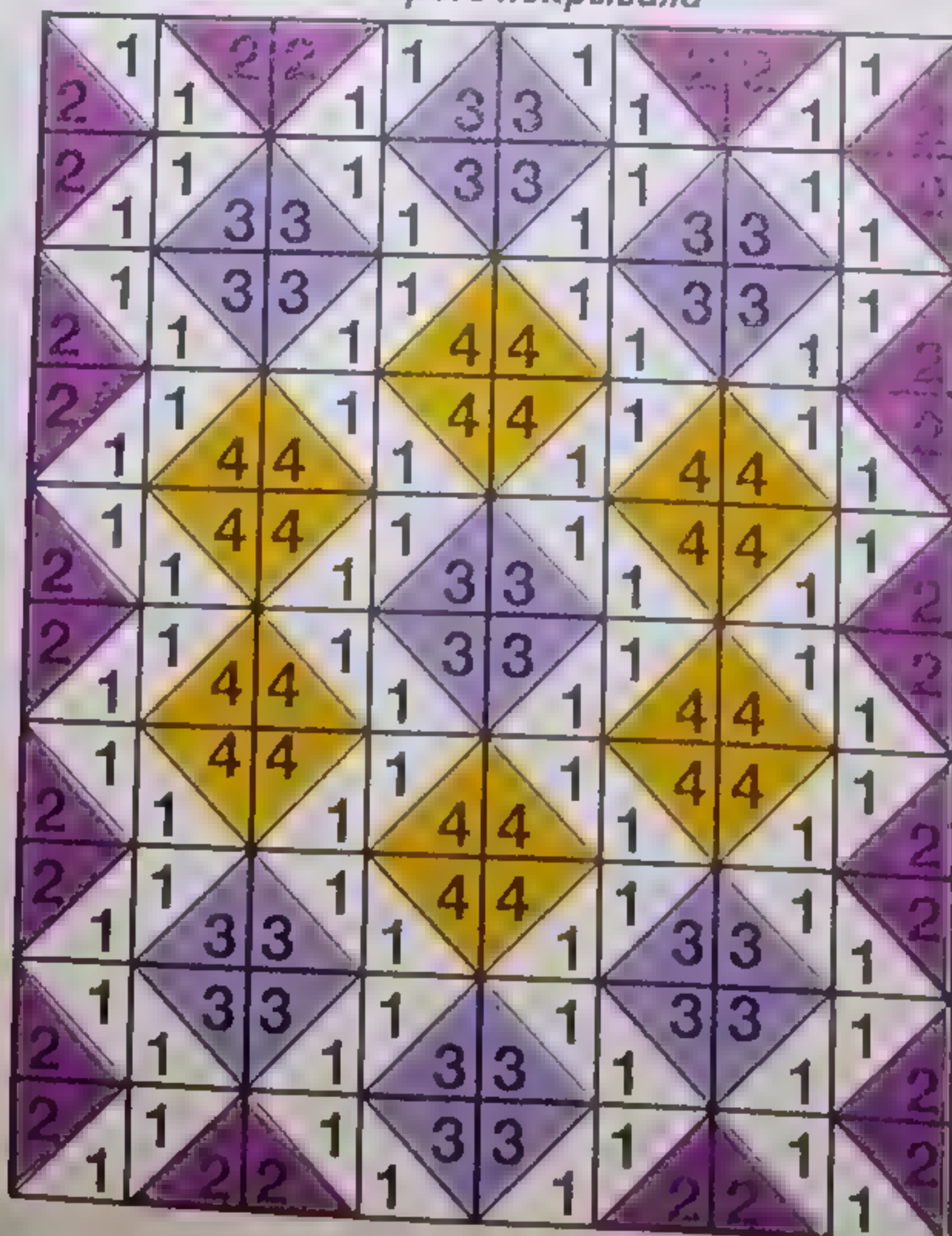
Бело-пестрое покрывало

- 1 — белый
- 2 — цвет цикламена
- 3 — сиреневый
- 4 — цвет латуни

Схема для красно-пестрого покрывала



Схема для бело-пестрого покрывала





АБСОЛЮТНЫЙ ЛИДЕР НА ПРОФЕССИОНАЛЬНОМ КОСМЕТИЧЕСКОМ РЫНКЕ
 Комплексный уход за всеми типами волос и кожи,
 около 100 видов препаратов,
 созданных исключительно на базе природных веществ –
 растительных, фруктовых и травяных экстрактов,
 органического ила, соли Мертвого моря.
 Косметические препараты фирмы FREEMAN
 помогут даже в самых проблемных случаях.
 Марка FREEMAN пользуется абсолютным доверием
 парикмахеров и косметологов
 США и Западной Европы



Мы гарантируем немедленный и видимый эффект, например, если у вас:

↓
 раздражительная сухая кожа
 воспаленная жирная кожа
 жирная, нормальная, сухая кожа
 на лице одновременно
 чувствительная кожа
 склонность к аллергии
 расширенные загрязненные поры
 вялая кожа
 пигментные пятна

косметика
 идеально
 подходит
 для нормальных
 волос и кожи

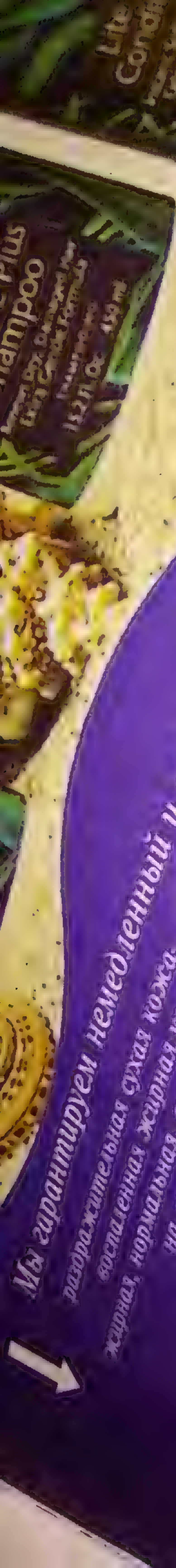
↓
 жирные волосы
 иссушенные и поврежденные
 химическими средствами волосы
 тонкие, секущиеся, ломкие волосы
 нуждающиеся в интенсивной регенерации
 нежелательный желтый оттенок
 после осветления
 выпадение волос
 отсутствие блеска и здорового вида волос



Мы гарантируем немедленное устранение любых проблем с кожей: раздражительная, воспаленная, сухая, жирная, нормальная, сухая, чувствительная, склонность к аллергии, загрязненные, вялая, пигментные пятна.

идеально
подходит
для нормальных
волос и кожи

...например, если у вас:



Мы гарантируем немедленный и видимый эффект, например, если у вас:

- раздражительная сухая кожа;
- воспаленная жирная кожа;
- жирная, нормальная, сухая кожа;
- на лице одновременно чувствительная кожа;
- склонность к аллергии;
- расширенные загрязненные поры;
- вялая кожа;
- пигментные пятна.

косметика
идеально
подходит
для нормальных
волос и кожи

жирные волосы
иссушенные и поврежденные
химическими средствами
тонкие, секущиеся, ломкие волосы
пуждающиеся в интенсивной регенерации
нежелательный желтый оттенок
после осветления
выпадение волос
отсутствие блеска и здорового вида волос

Самый вкусный индекс 73484,
Самый Силак (кулинария) —
подписной индекс 73485.

Вы можете 10 лет
на фотографиях
ее с сыном Денис
Денис Денис
прекрасно
работу мамы



33 Квартет
черепашек-
ниндзя Как всегда
в масках Надпись
можно вышить
любим петля
в конце работы



Дорогу смелым черепашкам

Каждый ребенок знает их.
Черепашки-ниндзя выйдут
победителями в любом приключении.
Описания работы найдете на стр. 46-47



34 «Привет, друзья!» Конечно, этот пуловер станет самым любимым у шалунов. Вышивка завершает замечательный мотив.

35 Черепашка-ниндзя в погоне. Черепашки всегда там, где их ждут. Все пуловеры выполнены без мотива на спинке.

Черепашки-ниндзя — самые-самые

Описания работ для моделей со стр. 44-45.

33 Пуловер с головами черепашек

Размеры: 134 и 146
Отличающиеся данные для размера 146 указаны в скобках.
Материалы: пряжа (80% овечьей шерсти, 20% полиамида; 87 м/50 г) — 250 (300) г белой, по 50 г зеленой и цвета ржавчины и немного черной синей, красной, абрикосовой и лиловой
Спицы № 3,5 и 4,5; круговые спицы № 3,5 длиной 40 см.
Основной узор, спицы № 4,5: лицевая гладь = лиц. ряды — лиц. петли, изн. ряды — изн. петли.
Плотность вязания: 18 п. х 26 р. = 10 х 10 см
Вывязанный узор: вязать лиц. гладью по схеме. На схеме даны

все ряды. 1 клетка = 1 петля
Каждый цветной участок вязать от отдельного клубка и при смене цвета нити на изнаночной стороне работы перекрещивать (см. рисунок на стр. 51)
Маленькие цветные участки вышить в конце работы швом «петля»
Резинка, спицы № 3,5: вязать по переменно 2 лиц., 2 изн.

ОПИСАНИЕ РАБОТЫ

Спинка: набрать белой нитью 66 (70) п. и вязать 4 (5) см резинкой, при этом в последнем ряду равномерно прибавить 12 п. = 78 (82) п.
Далее вязать белой нитью лицевой гладью
На высоте 46 (52) см закрыть для горловины средние 24 п., с обеих сторон от них закрыть в следующем 2-м р. 1 раз 4 п.

На высоте 48 (54) см закрыть оставшиеся петли плеча.

Перед: до горловины вязать, как спинку, но после резинки продолжить работу по схеме, а затем нитью белого цвета.
На высоте 43 (49) см закрыть сред



ние 14 п., с обеих сторон от них закрыть в каждом 2-м р. 1 раз 3, 2 раза по 2 и 2 раза по 1 п.

На высоте 48 (54) см закрыть оставшиеся петли плеча.

Рукава: набрать белой нитью 34 (38) п. и вязать 6 см резинкой, при этом в последнем ряду равномерно прибавить 8 (7) п. = 42 (45) п.

Далее вязать белой нитью лицевой гладью. При этом для скосов прибавить с обеих сторон для размера 134 в каждом 4-м р. 18 раз по 1 п., для размера 146 попеременно в каждом 4-м и 6-м р. 4 раза по 1 п., затем в каждом 4-м р. 16 раз по 1 п. = 78 (85) п.

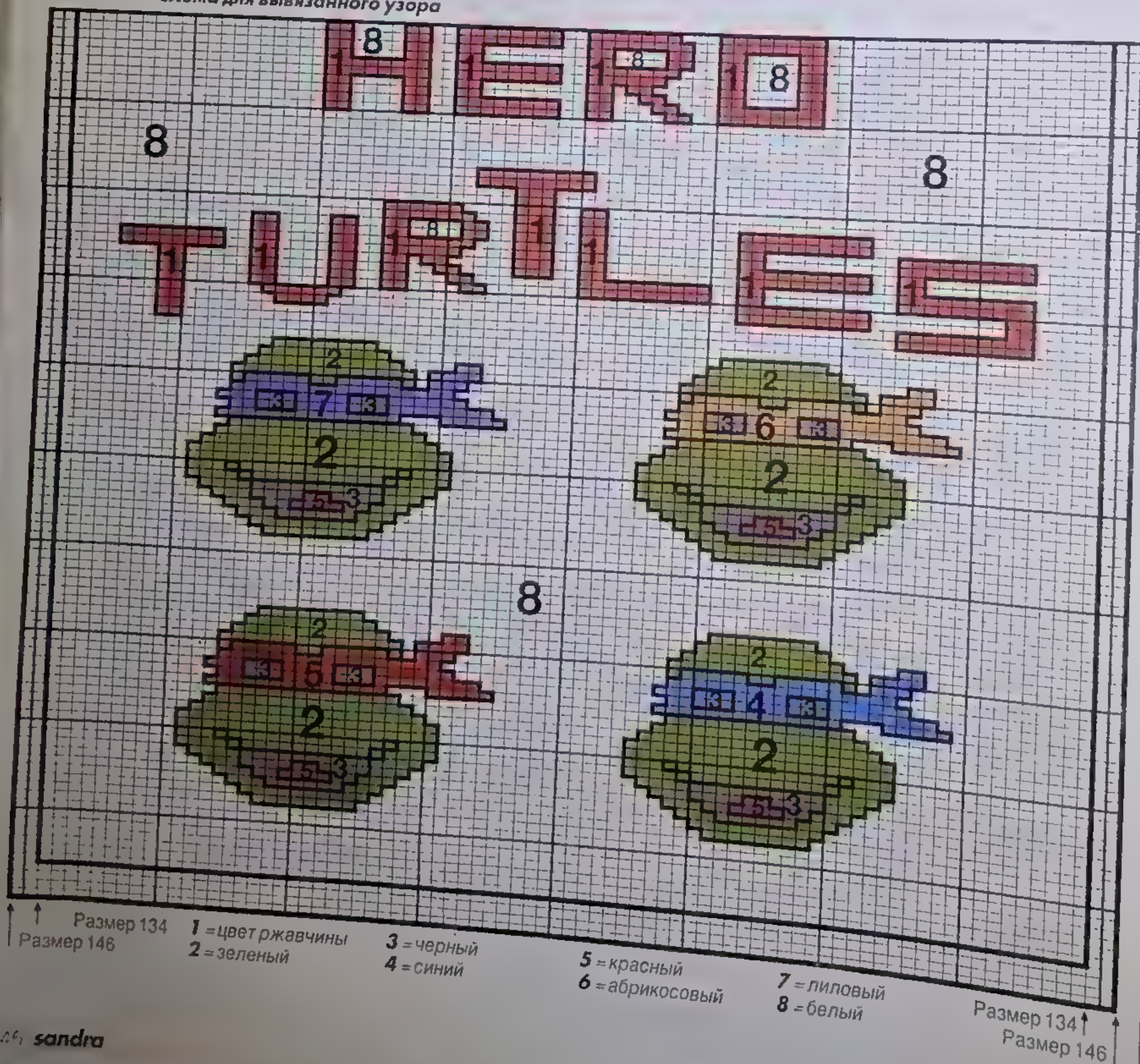
На высоте 36 (40) см закрыть все петли

Второй рукав вязать аналогично.

Сборка: детали наложить на выкройку, увлажнить и дать им высохнуть. Выполнить швы, вшить рукава

По краю горловины набрать на круговые спицы белой нитью ок. 92 п. и вязать 1 круговой р. изнаночными и 2 5 см резинкой.

Схема для вывязанного узора



34 Пуловеры с черепашкой

Оба пуловера связаны по одному описанию

Размеры: 122 и 134.

Отличающиеся данные для размера 134 указаны в скобках.

Материалы: для синего пуловера (= пуловер А) пряжа (75% овечьей шерсти, 25% полиамида; 125 м/50 г) — 300 (350) г синей, по 50 г цвета мяты, красной, оливковой и цвета карри и немного черной, для бежевого пуловера (= пуловер В) пряжа (55% овечьей шерсти, 45% полиакрила; 125 м/50 г) — 300 (350) г бежевой, по 50 г изумрудно-зеленой, синей, немного желтой, цвета ржавчины, черной, фиолетовой, красной, цвета морской волны и белой.
Спицы № 3 и 3,5; 5 спиц № 3, игла с закругленным концом для вышивки

Основной узор, спицы № 3,5: лицевая гладь = лиц. ряды — лиц. петли, изн. ряды — изн. петли.

Плотность вязания: 22 п. х 30 р. = 10 х 10 см.

Вывязанный узор: вязать лиц. гладью по соответствующей схеме. На схеме даны все ряды. 1 клетка = 1 петля.

Каждый цветной участок вязать от отдельного клубка и при смене цвета нити на изнаночной стороне работы перекрещивать (см. рисунок на стр. 51)

Маленькие цветные участки можно

вышить в конце работы швом «петля».

Резинка, спицы № 3: вязать попеременно 1 лиц., 1 изн.

ОПИСАНИЕ РАБОТЫ

Спинка: набрать для пуловера А синей нитью, для пуловера В бежевой нитью 76 (80) п. и вязать 4 см резинкой, при этом в последнем ряду равномерно прибавить 14 п. = 90 (94) п.

Далее вязать лицевой гладью синей, соотв. бежевой, нитью.

На высоте 42 (46) см закрыть для горловины средние 24 п., с обеих сторон от них закрыть в каждом 2-м р. 1 раз 3 и 1 раз 2 п.

На высоте 44 (48) см закрыть оставшиеся петли плеча.

Перед: до горловины вязать, как спинку, но после резинки продолжить на средних петлях вязание мотива по соответствующей схеме, середина указана на схеме. По краям и после окончания схемы вязать синей, соотв. бежевой, нитью.

На высоте 38 (42) см закрыть средние 12 п., с обеих сторон от них закрыть в каждом 2-м р. 1 раз 3, 2 раза по 2 и 4 раза по 1 п.

На высоте 44 (48) см закрыть оставшиеся петли плеча.

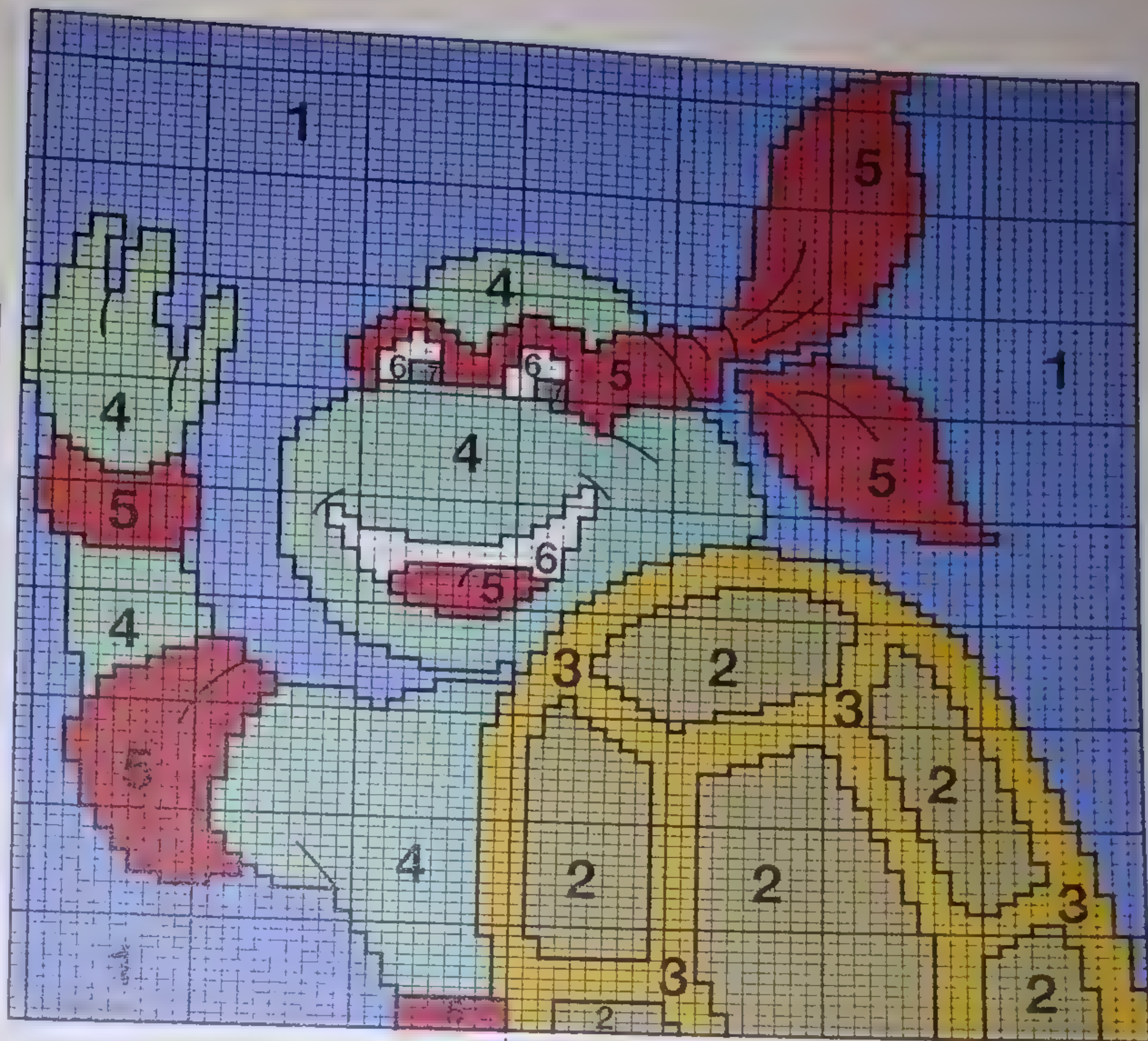
Рукава: набрать для пуловера А синей нитью, для пуловера В бежевой нитью 36 п. и вязать 4 см резинкой.



при этом в последнем ряду равномерно прибавить 14 п. = 50 п.

Далее вязать следующим образом: для пуловера А 10 (12) р. синих, ★ 2 р. красных, 12 (14) р. синих, 2 р. нитью цвета мят. 12 (14) р. синих, повторять от ★, для пуловера В 10 (12) р. бежевых, ★ 2 р. синих, 12 (14) р. бежевых, 2 р. изумрудно-зеленых, 12 (14) р. бежевых, повторять от ★.

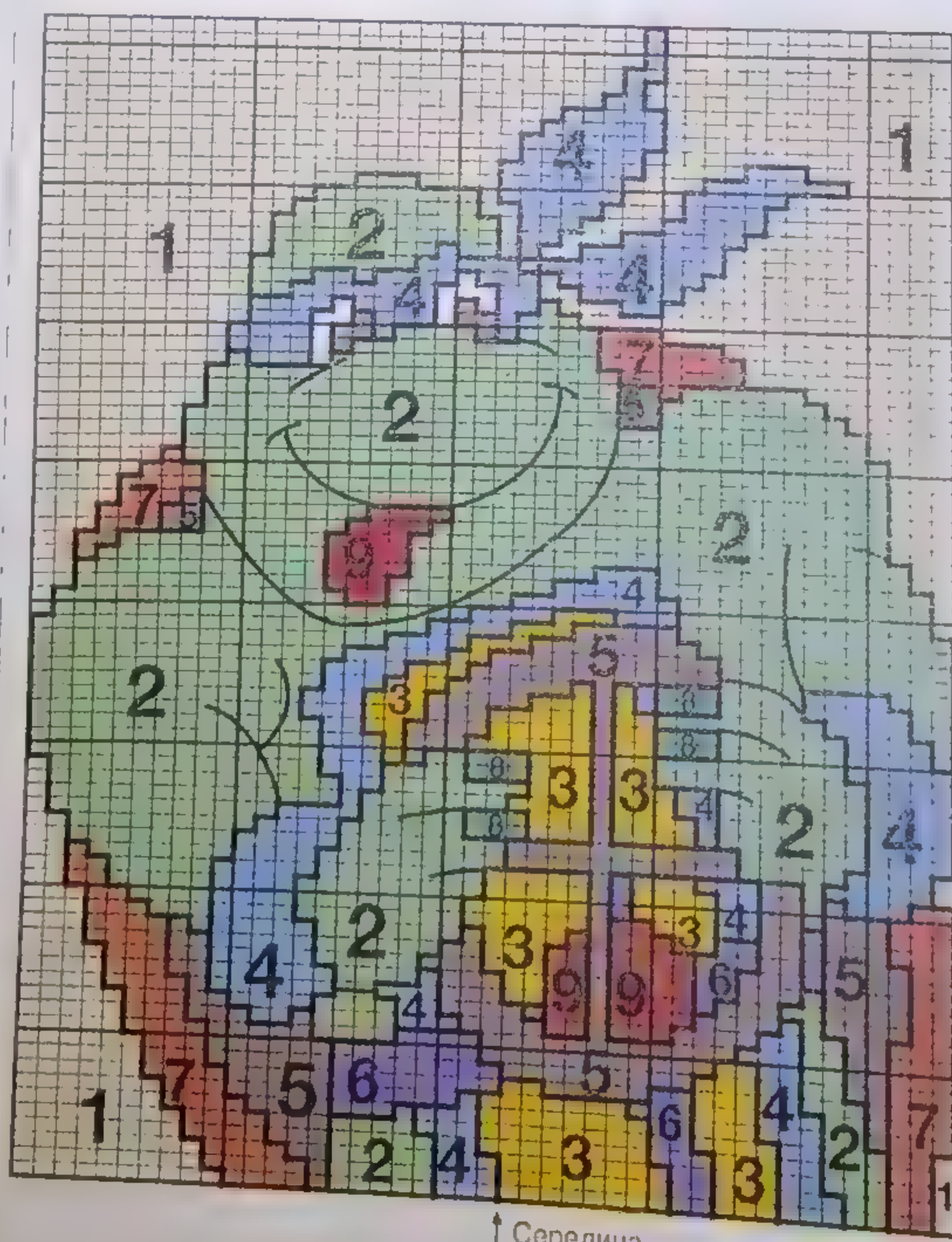
Одновременно для скосов прибавить с обеих сторон попеременно в каждом 4-м и 6-м р. 8 раз по 1 (4 раза по 1) п., затем в каждом 4-м р. 10 раз по 1 (18 раз по 1) п. = 86 (94) п.



↑ Середина

Схема для пуловера А

- 1 = синий
- 2 = оливковый
- 3 = цвет карри
- 4 = цвет мят.
- 5 = черный
- 6 = белый
- 7 = черный



↑ Середина

Схема для пуловера В

- 1 = бежевый
- 2 = изумрудно-зеленый
- 3 = желтый
- 4 = синий
- 5 = черный
- 6 = фиолетовый
- 7 = цвет ржавчины
- 8 = цвет морской волны
- 9 = красный

... закрыть ...

... как вязать аналогично

Сборка: детали наколоть на выкройку, приметать и дать им высохнуть.

... ...

... ...

... ...

... ...

... ...

... ...

... ...

В пестром с головы до ног

От шапочки и до носков –
здесь краски перемешались
в веселой чехарде полос.

36 С помпоном или
кисточкой –
в этой череде полос
обязательно должна
быть и шапочка!
Предлагаем и с пом-
поном кистью

37 Башмачки для
малыша и «де-
ревенские» носки.
А чтобы взрослые
не завидовали, пред-
лагаем им связать
носки и для себя.

удут вам
чень благодарны!

Для малышей



98 Из пушвера
получилась со-
вершенно расное
ткань. В модели,
сделанные из мяг-
кой шерсти,
очень практичны!

Сорванцам — яркие полоски

Описания работ для моделей со стр. 48–49.

38. Пестрые

детские пуловеры

Размеры: 116, 128 и 140.

Отличающиеся данные для размеров 128 и 140 указаны в скобках.

Материалы: пряжа (100% овечьей шерсти; 125 м/50 г) — для пуловера с блоками полос (= пуловер А) по 100 г черной-пестрой меланжевой, синей и ярко-розовой, по 50 г красной, зеленой и желтой, для пуловера в полоску (= пуловер В) 200 (200/250) г черной-пестрой меланжевой и по 50 г синей, ярко-розовой, красной, зеленой и желтой, для пуловера с квадратами из полос (= пуловер С) по 100 г черной-пестрой меланжевой, синей и красной, по 50 г ярко-розовой и желтой.

Спицы № 3 и 4; 5 спиц № 3.

Основной узор, спицы № 4: лицевая гладь = лиц. ряды — лиц. петли, изн. ряды — изн. петли, в круговом вязании все р. — лиц. петли.

Плотность вязания:

22 п. х 30 р. = 10 х 10 см.

Последовательность полос А: ★ 8 (9/10) р. цветных, 2 р. меланжевых, повторять от ★.

Последовательность полос В: ★ 8 р. цветных, 8 р. меланжевых, повторять от ★.

Последовательность полос С: ★ 12 (13/14) р. цветных, 2 р. меланжевых, повторять от ★.

Резинка, спицы № 3: вязать попеременно 1 лиц., 1 изн., соотв. 2 лиц. 2 изн.

ОПИСАНИЕ РАБОТЫ

Спинка: набрать меланжевой нитью 74 (78/82) п. и вязать для пуловера А 5,5 (6/6) см, для пуловера В 3,5 (5/6) см, для пуловера С 5 (6/7,5) см резинкой по вашему выбору, при этом в последнем ряду равномерно прибавить 12 (12/14) п. = 86 (90/96) п.

Далее вязать лицевой гладью полосами в выбранной последовательности, при этом продолжить работу следующим образом: для пуловера А 1 полоса красная, 4 синих, 1 зеленая, 4 ярко-розовых и 1 желтая, для пуловера В выполнить полосы поочередно ★ зеленую, ярко-розовую, желтую, синюю и красную и повторять от ★, для пуловера С средние 2 п. вязать меланжевой нитью, справа от нее выполнить по 4 полосы синих и ярко-розовых, слева — по 4 полосы красных и желтых. При этом каждый цветной участок вязать от отдельного клубка и при смене цвета нити на изнаночной стороне работы пе-

рекресивать (см. рисунок на стр. 51).

На высоте 40 (44/48) см закрыть для горловины средние 22 п., с обеих сторон от них закрыть в каждом 2-м р. 2 раза по 3 п.

На высоте 42 (46/50) см закрыть оставшиеся петли плеча.

Перед: до горловины вязать, как спинку. На высоте 36 (40/44) см закрыть средние 10 п., с обеих сторон от них закрыть в каждом 2-м р. 2 раза по 3, 2 раза по 2 и 2 раза по 1 п.

На высоте 42 (46/50) см закрыть оставшиеся петли плеча.

Рукава: набрать меланжевой нитью 34 (38/42) п. и вязать для пуловера А сначала 1 р. меланжевой нитью, затем до 3 (4,5/5,5) см нитью красного цвета и еще 2 р. меланжевых, для пуловера В 3,5 (5/6) см меланжевой нитью и для пуловера С 2 (4/6) см меланжевой нитью резинкой по вашему выбору, при этом в последнем ряду равномерно прибавить 16 (16/18) п. = 50 (54/60) п.

Далее вязать лицевой гладью полосами в выбранной последовательности, при этом продолжить работу следующим образом: для пуловера А 3 полосы синих, 1 зеленая, 3 ярко-розовых и 1 желтая, для пуловера В вязать полосы, как



на спинке, для пуловера С на левом рукаве выполнить 6 полос красных, на правом рукаве — 6 полос синих.

Для скосов прибавить с обеих сторон попеременно в каждом 4-м и 6-м р. 12 раз по 1 п., затем в каждом 4-м р. 4 раза по 1 (6 раз по 1 / 8 раз по 1) п. = 82 (90/100) п.

На высоте 30 (34/38) см закрыть все петли.

Второй рукав вязать аналогично.

Сборка: детали наложить на выкройку, увлажнить и дать им высохнуть. Выполнить швы, вшить рукава.

По краю горловины набрать на 4 спицы меланжевой нитью ок. 80 п. и вязать 3 см резинкой.

36. Пестрые шапочки

Материалы: пряжа (100% овечьей шерсти; 125 м/50 г) — для каждой шапочки по 50 г черной-пестрой меланжевой, по 50 г синей, ярко-розовой, красной, зеленой и желтой 5 спиц № 3 и 4.

Основной узор, спицы № 4: лицевая гладь = лиц. ряды — лиц. петли, изн. ряды — изн. петли.

Плотность вязания:

22 п. х 30 р. = 10 х 10 см.

Последовательность полос А: ★ 10 круговых р. цветных, 2 р. меланжевых, повторять от ★, выполняя поочередно полосы красного, синего, зеленого и ярко-розового цветов, затем продолжить вязание желтой нитью.

Последовательность полос В: ★ по 8 круговых рядов зеленых, меланжевых, ярко-розовых, меланжевых, желтых, меланжевых, синих, меланжевых, красных и меланжевых, повторять от ★.

Резинка, спицы № 3: вязать попеременно 1 лиц., 1 изн., соотв. 2 лиц., 2 изн.

ОПИСАНИЕ РАБОТЫ

Шапочка с помпоном: для обхвата головы 41 (45/50) см набрать на 4 спицы меланжевой нитью 88 (100/108) п. и вязать 8 см резинкой по вашему желанию, при этом в последнем ряду равномерно прибавить 2 (0/2) п. = 90 (100/110) п.

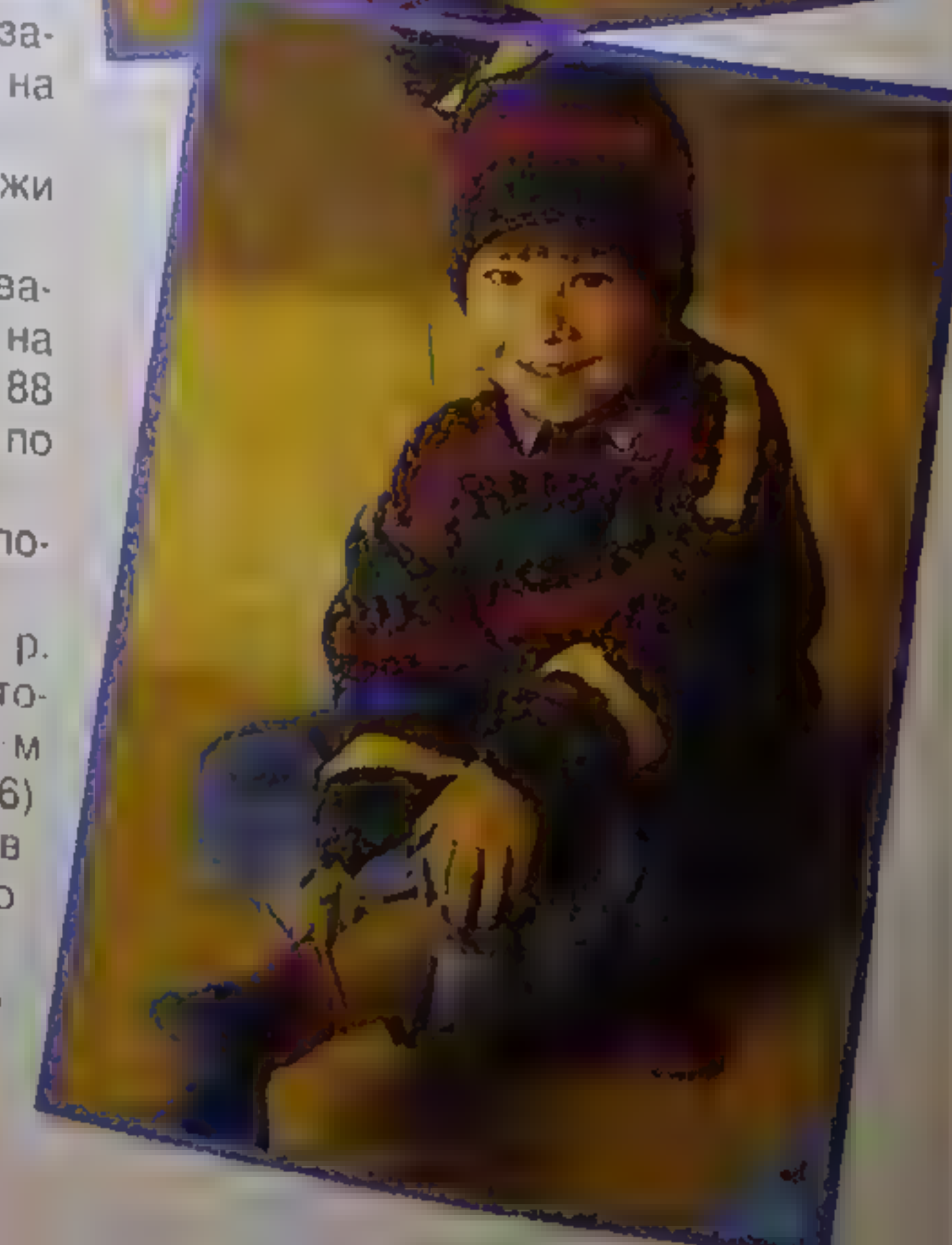
Далее вязать лицевой гладью полосами в последовательности А. Одновременно на высоте 24 см разделить петли на 5 частей по 18 (20/22) п. и в каждой части 1-ю п. снять, как лицевую, 1 лиц. и протянуть через нее снятую петлю, кроме того, последние 2 п. провязать вместе лицевой. Эти убавления повторить в каждом 2-м круговом р. еще 6 (7/8) раз, затем стянуть оставшиеся 20 п. на нитку.

Сделать из меланжевой пряжи помпон и пришить к шапочке.

Шапочка с кисточкой: для обхвата головы 40 (44/47) см набрать на 4 спицы меланжевой нитью 88 (96/104) п. и вязать 3 см резинкой по вашему желанию.

Далее вязать лицевой гладью полосами в последовательности В.

На высоте 14 см в 1-м круговом р. равномерно закрыть 8 п. и повторить эти убавления в каждом 10-м (8-м/8-м) круговом р. еще 5 (6,6) раз. Затем равномерно закрыть в каждом 8-м круговом р. 4 раза по 4 (4 раза по 4/5 раз по 4) п. Оставшиеся 24 (24/28) п. вязать



прямо до 50 см, затем стянуть петли рабочей нитью.
На конце шапочки завязать узел.
Сделать из меланжевой пряжи кисточку и пришить к шапочке.

37 Носки и детские

башмачки

Размеры: с 24 по 26 и 38/39, детские башмачки — с 18 до 20.

Отличающиеся данные для женских носков указаны в скобках.

Материалы: пряжа (75% овечьей шерсти, 25% полиамида; 205 м/50 г) — для больших носков 50 г черной-пестрой меланжевой и по 50 г зеленой, цвета цикламена, желтой, синей и красной, для маленьких носков по 50 г цвета цикламена и синей, по 50 г черной-пестрой меланжевой, желтой, зеленой и красной, для детских башмачков по 50 г черной-пестрой меланжевой, зеленой, цвета цикламена, желтой, синей и красной.

Для носков 5 спиц № 2,5 и 3, для детских башмачков 5 спиц № 3 и 4.

Основной узор, спицы № 4: лицевая гладь = лиц. ряды — лиц. петли, изн. ряды — изн. петли, в круговом вязании только лицевые петли.

Плотность вязания, спицы № 3, в одну нить:

30 п. х 42 р. = 10 х 10 см.

Плотность вязания, спицы № 4, нить в 2 сложения:

20 п. х 35 р. = 10 х 10 см.

ОПИСАНИЕ РАБОТЫ

для носков

Верхняя часть носка: набрать желтой (зеленой) нитью спицами № 2,5 48 (60) п. и распределить петли на 4 спицы = по 12 (15) п. на одной спице. Затем для маленьких носков вязать 4 см спицами № 2,5 желтой нитью попеременно 1 лиц., 1 изн., далее спицами № 3 лицевой гладью ★ 2 круговых р. меланжевых, 10 р. цвета цикламена, повторять от ★ еще 3 раза, затем провязать 2 р. меланжевых; для больших носков вязать спицами № 2,5 попеременно 2 лиц., 2 изн. по 8 круговых р. зеленых, меланжевых, цвета цикламена, меланжевых, желтых, меланжевых; синих, меланжевых и красных. Переход от одного ряда к другому располагается на задней линии носка.

Пятка: выполнив полосы, как описано временно оставить 24 (30) п. 2-й и 3-й спиц. На петлях 1-й и 4-й спиц вязать полотно в прямом и обратном направлениях спицами № 3 зеленой нитью лицевой гладью. Всего связать 4 (5,5) см = 18 (24) р.

Формирование пятки: петли пятки разделить на 3 части = по 8 (10) п. Далее вязать полотно в прямом и обратном направлениях лицевой гладью зеленой нитью, при этом в лиц. р. последнюю петлю средней части снять, как лицевую, следующую петлю боковой части провязать лицевой и протянуть через нее снятую петлю, перевернуть работу, 1-ю п. снять, как изнаночную, в изн. р. последнюю петлю средней части провязать вместе со следующей петлей боковой части, как изнаночную, перевернуть работу и 1-ю п. снять, как изнаночную. Повторять эти 2 ряда, пока не будут использованы все боковые петли.

Теперь распределить эти петли на 2 спицах и продолжить вязание лицевой гладью по кругу. Переход от одного ряда к другому снова располагается на задней линии носка. Провязать петли 1-й спицы меланжевой нитью и набрать по краю пятки из каждого 2-го р. по 1 п. = 9 (12) п., провязать петли 2-й и 3-й спиц, для 4-й спицы набрать по краю пятки из каждого 2-го р. по 1 п. = 9 (12) п. и провязать остальные петли. На 1-й и 4-й спицах теперь по 13 (17) п.

Убавление петель для клина: продолжить работу лицевой гладью, при этом для маленьких носков провязать еще 1 круговой р. меланжевый, ★ 10 р. цвета цикламена, 2 р. меланжевых и 3 раза повторить от ★, для больших носков провязать еще 7 круговых р. меланжевых, затем по 8 р. цвета цикламена, меланжевых, желтых, меланжевых, синих и меланжевых.

Одновременно в 3-м р. последние 2 п. 1-й спицы провязать вместе лицевой, 1-ю п. 4-й спицы снять, как лицевую, 2-ю петлю провязать лицевой и протянуть через нее снятую петлю. Повторять эти убавления в каждом 2-м круговом р., пока не будет достигнуто первоначальное количество петель.

Затем вязать полосами в указанной последовательности прямо до конца мизинца.

Мысок: вязать лицевой гладью красной нитью, при этом на 1-й и 3-й спицах снимать 3-ю от конца петлю, как лицевую, 2-ю от конца петлю провязать лицевой и протянуть через нее снятую петлю, на 2-й и 4-й спицах провязывать вместе лицевой 2-ю и 3-ю петли. Эти убавления повторить в каждом 2-м круговом р. еще 7 (9) раз, затем в каждом круговом р. еще 2 (3) раза. Оставшиеся 8 п. стянуть рабочей нитью.

ОПИСАНИЕ РАБОТЫ для детских башмачков

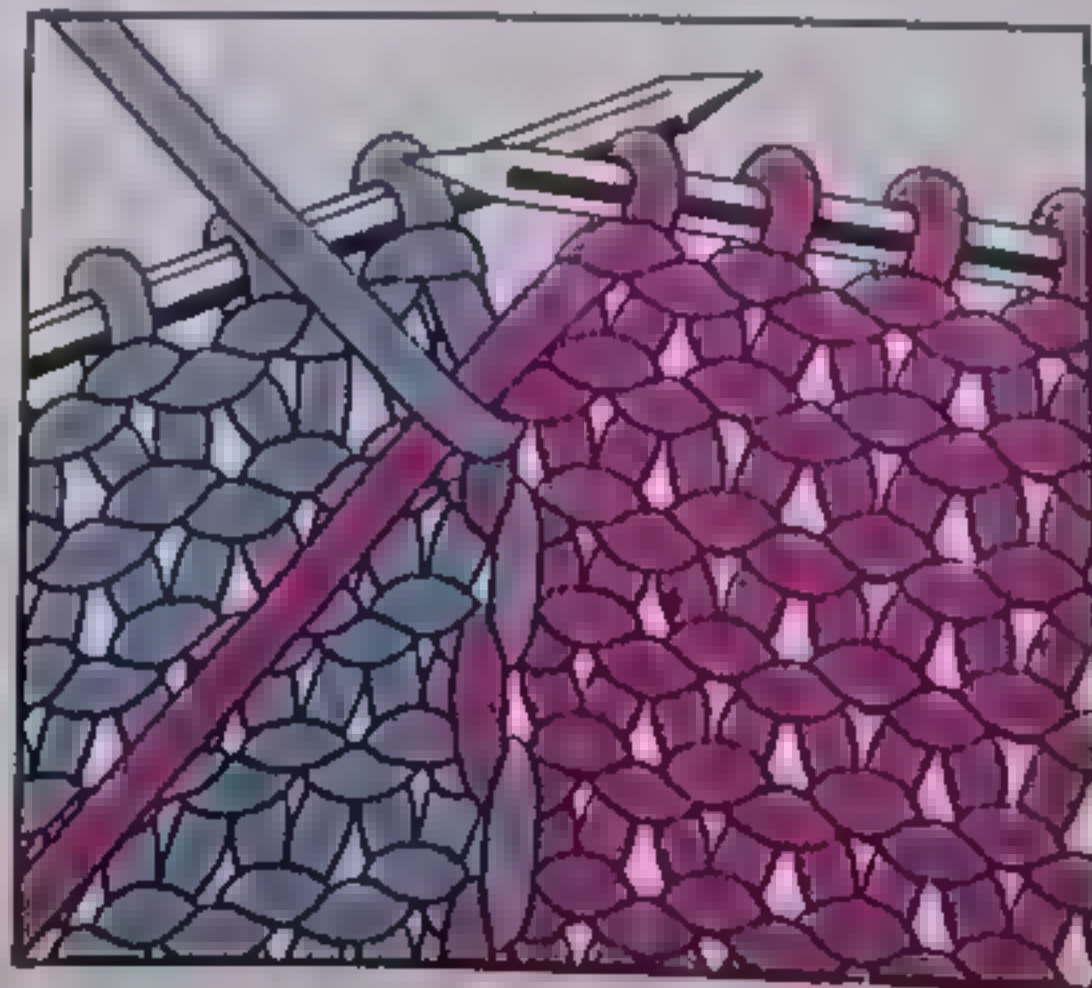
Верхняя часть: набрать спицами № 3 желтой нитью в 2 сложения 32 п. и распределить петли на 4 спицы = по 8 п. на одной спице. Затем вязать попеременно 2 лиц. 2 изн. по 4 круговых р. желтых, меланжевых, красных, меланжевых и цвета цикламена, затем 2 круговых р. синих, соотв. зеленых, все вязать нитью в 2 сложения.

Далее вязать спицами № 4 синей, соотв. зеленой, нитью для отверстий шнура попеременно 2 лиц. вместе и 1 накид, затем провязать еще 3 круговых р. лицевыми.

Верхняя часть башмачка: посередине передней части отделить 10 п. и вязать на них 18 р. лицевой гладью синей, соотв. зеленой, нитью.

Боковые части башмачка: провязать лицевыми меланжевой нитью петли верхней части, набрать по боковому краю 10 п., провязать лицевыми оставленные петли и набрать по другому краю верхней части еще 10 п. = 52 п. Петли распределить таким образом, чтобы 10 п. верхней части были на 1-й спице, по 16 п. на соседних спицах и 10 п. на 4-й спице. Далее вязать по кругу: 2 р. лицевыми меланжевой нитью, 3 р. изнаночными красной нитью, 4 р. лицевыми меланжевой нитью и 3 р. изнаночными нитью цвета цикламена.

Подошва: провязать 4 круговых р. лицевыми нитью цвета цикламена. При этом в каждом 2-м круговом р. на каждой спице снять 1-ю петлю, как лицевую, 2-ю петлю провязать лицевой и протянуть через нее снятую петлю, последние 2 п. провязать вместе лицевой = 36 п. В конце перевести петли от середины передней части до середины задней на 1 спицу по 18 п. на каждой и сшить их швом «петля». Из меланжевой пряжи сделать шнур длиной 50 см и продеть его сквозь отверстия в верхней части башмачка.



Перекрещивание нитей: при смене цвета нити на изнаночной стороне работы перекрещивать, чтобы не было отверстий (см. рисунок).

ГОЗНАК

Краснокамская
бумажная
фабрика

- Ведущее в России предприятие, специализирующееся на разработке и выпуске ценных, документных, печатных, писчих и чертежных видов бумаги.

- Мы не только поставляем свою продукцию в Россию и страны СНГ, но и поддерживаем профессиональные и деловые контакты с многочисленными зарубежными партнерами.

- Если Вы еще не нашли достойного партнера, мы берем на себя смелость рекомендовать Вам работать с нами.

- Обращайтесь к нам с предложениями.

Почтовый адрес: 617070, г. Краснокамск, Пермская область, ул. Школьная, 13.

Телетайп:

Кама 02634355

Телефоны:

3-25-15, 3-24-25,

3-24-35, 3-23-35

«М-БИС-ПРЕСС»

Если вы хотите получить очередной номер нашего журнала по почте, обратитесь в Рекламно-информационное агентство по адресу: 127254, Москва, а/я 73, или по телефону: (095) 218-08-60.

СОКРАЩЕНИЯ

п. = петля/петли

р. = ряд/ряды

круг. = круговой

лиц. = лицевой

изн. = изнаночный

кром. = кромочная петля

вспом. спица = вспомогательная спица

в.п. = воздушная петля

п/ст. = полустолбик

ст. с 2/н = столбик

с 2 накидами

соед. ст. = соединительный

столбик

Абстрактное искусство

Для любителей творческого вязания журнал «Сандра» предлагает: полотно Сони Делоне – на пуловере.

39 Пуловер с вывязанной

картиной Делоне

Размеры: 38/40, 42/44 и 46/48

Отличающиеся данные для размеров 42/44 и 46/48 указаны в скобках

Материалы: пряжа «Shellan Superwash» (100% овечьей шерсти; 120 м/ 50 г) – 450 (450/500) г темно-серой меланжевой и по 50 г светло-серой меланжевой, черной, красной, цвета меди, малиновой, светло-серой и белой, пряжа «Centurion Superwash» (100% овечьей шерсти; 115 м/ 50 г) – по 50 г синей, фиолетовой, зеленой и желтой
Спицы № 3 и 4; круговые спицы № 3 длиной 40 см.

Основной узор, спицы № 4: лиц. вая гладь = лиц. ряды – лиц. петли, изн. ряды – изн. петли

Плотность вязания: 20 п. х 27 р. = 10 х 10 см

Вывязанный узор: вязать лиц. гладью по схеме. На схеме даны все ряды. 1 клетка = 1 петля
Каждый цветной участок вязать от отдельного клубка и при смене цвета нити на изнаночной стороне работы перекрещивать (см. рисунок на стр. 51)

Резинка, спицы № 3: вязать попеременно 1 лиц., 1 изн.

ОПИСАНИЕ РАБОТЫ

Спинка: набрать темно-серой меланжевой нитью 110 (118/126) п. и

вязать 3 см резинкой. Далее вязать темно-серой меланжевой нитью лиц. вая гладью.

На высоте 66 см закрыть для горловины средние 28 п., с обеих сторон от них закрыть в каждом 2-м р. 1 раз 3 и 1 раз 2 п.

На высоте 68 см закрыть оставшиеся петли плеча.

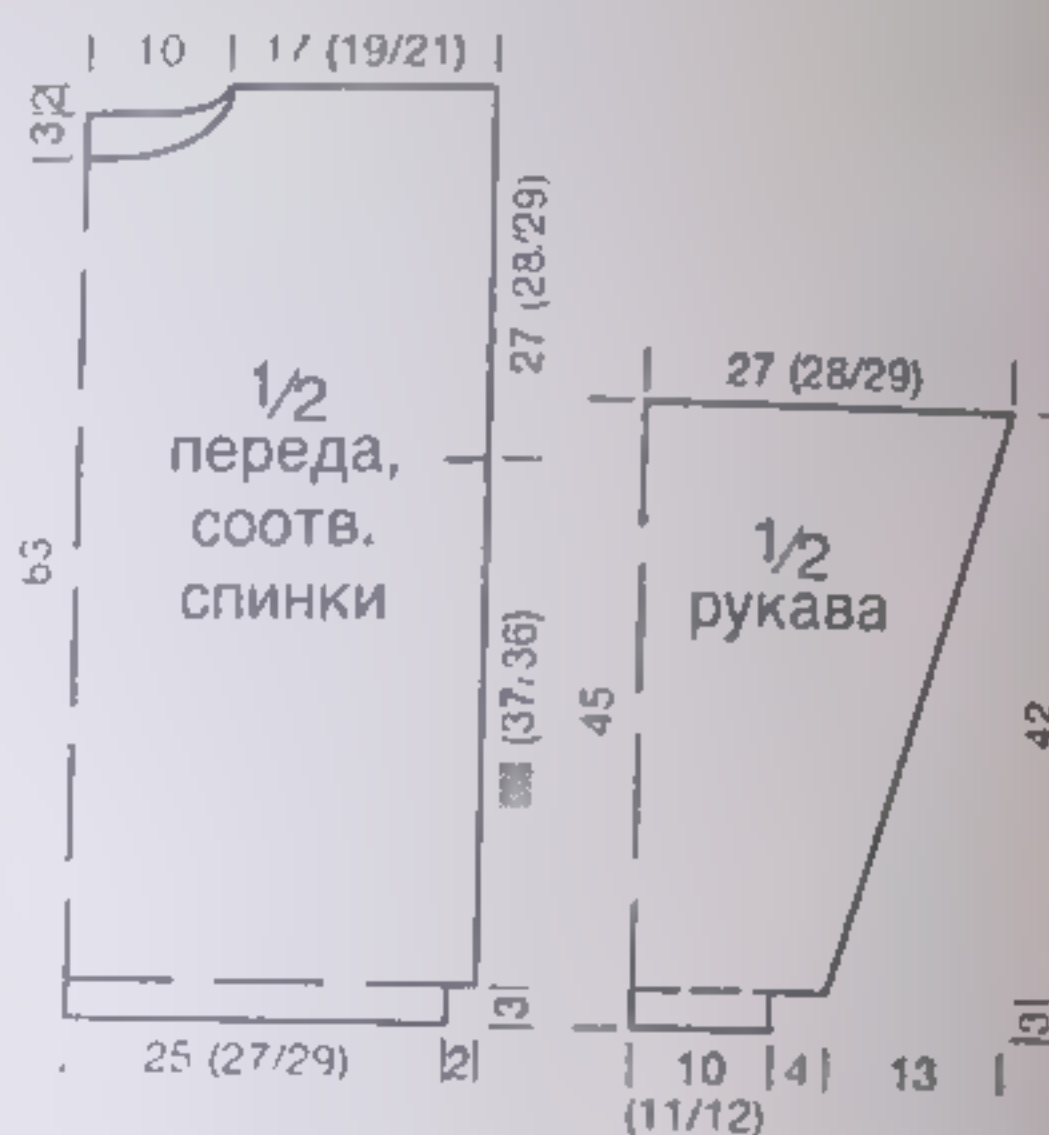
Перед: до горловины вязать, как спинку, но после резинки продолжить работу по схеме

На высоте 63 см закрыть средние 14 п., с обеих сторон от них закрыть в каждом 2-м р. 1 раз 4, 3 раза по 2 и 2 раза по 1 п.

На высоте 68 см – после окончания схемы – закрыть оставшиеся петли плеча

Рукава: набрать темно-серой меланжевой нитью 42 (46/48) п. и вязать 3 см резинкой, при этом в последнем ряду равномерно прибавить 16 (16/18) п. = 58 (62/66) п.

Далее вязать темно-серой меланжевой нитью лиц. вая гладью, при этом для скосов прибавить с обеих

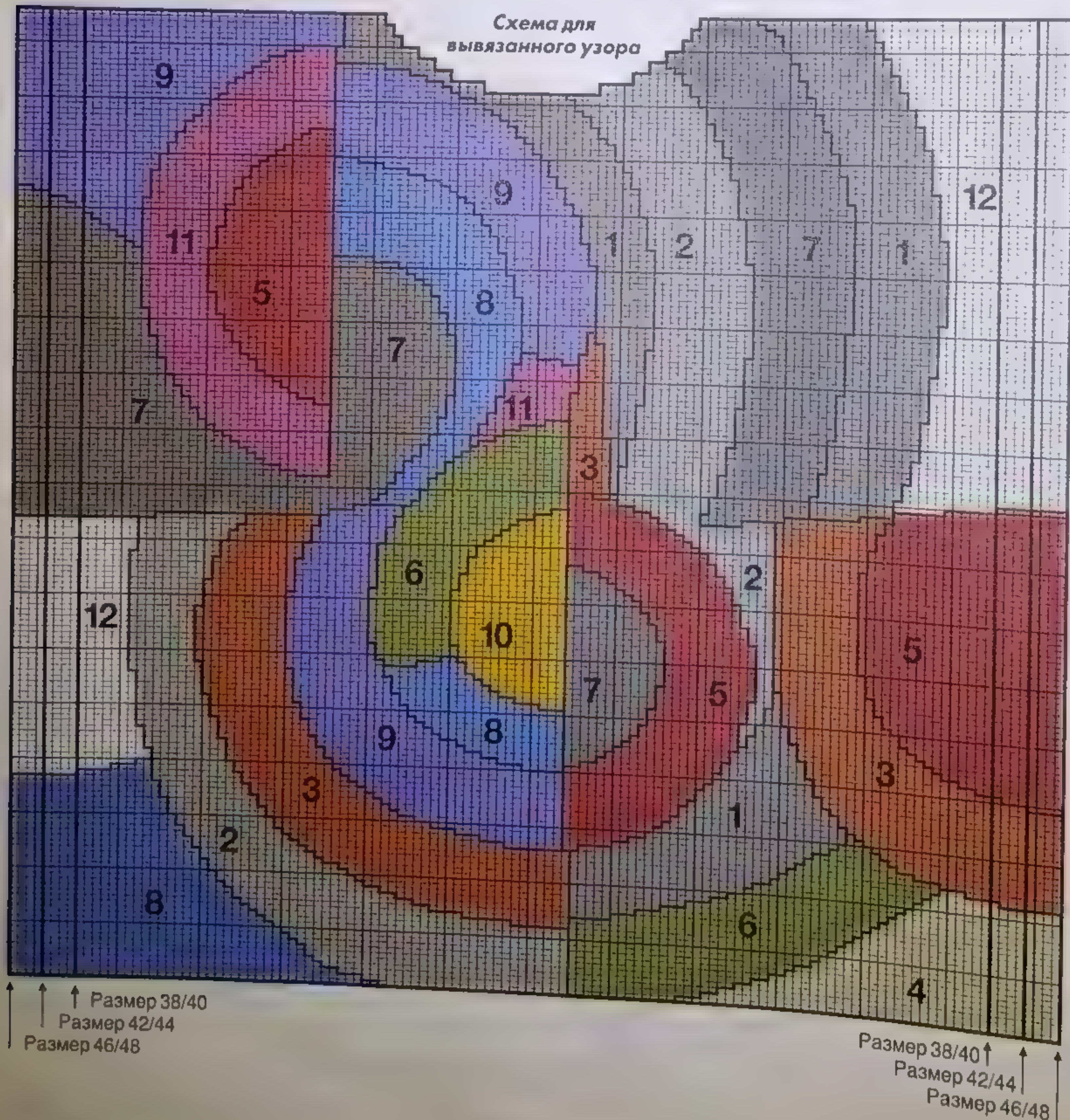


сторон в каждом 6-м р. 2 раза по 1 п., затем в каждом 4-м р. 24 раза по 1 п. = 110 (114/118) п.

На высоте 45 см закрыть все петли. Второй рукав вязать аналогично.

Сборка: детали наложить на выкройку и осторожно отпарить с изнанки. Выполнить швы, вшить рукава.

По краю горловины набрать на круговые спицы темно-серой меланжевой нитью ок. 100 п. и вязать 1 круговой р. изнаночными и 3 см резинкой



Распределение красок для вывязанного узора

- 1 = темно-серый меланжевый
- 2 = светло-серый меланжевый
- 3 = цвет меди
- 4 = белый
- 5 = красный
- 6 = зеленый
- 7 = черный
- 8 = синий
- 9 = фиолетовый
- 10 = желтый
- 11 = малиновый
- 12 = светло-серый

Иллюстрация



Основы для мотива
полотно «ГИППОКАМП» Сони Делоне

39 Узор для
истинных
мастериц. Цветные
участки – только
спереди, спинка
выполнена из серой
меланжевой пряжи.

СМАК

sandra

лапушка

Все знают, что вы — прекрасная хозяйка? Приглашение к вам любители поедать принимают с нескрываемым удовольствием?



Тогда «Самый Смак» — именно тот журнал, который вам необходим, чтобы поддерживать свою репутацию искусной кулинарки на неизменно высоком уровне.



Новые рецепты, новые сочетания известных продуктов! А оформление блюд, при одном взгляде на которые просто слюнки текут.



Короче, купите журнал — не пожалеете.

Хотите быть неповторимой, модной,



современной?

Хотите, чтобы вашим вкусом и талантом мастерицы восхищались? САНДРА вам поможет.



В каждом журнале вас ждут оригинальные модели на каждый день и для особых случаев.

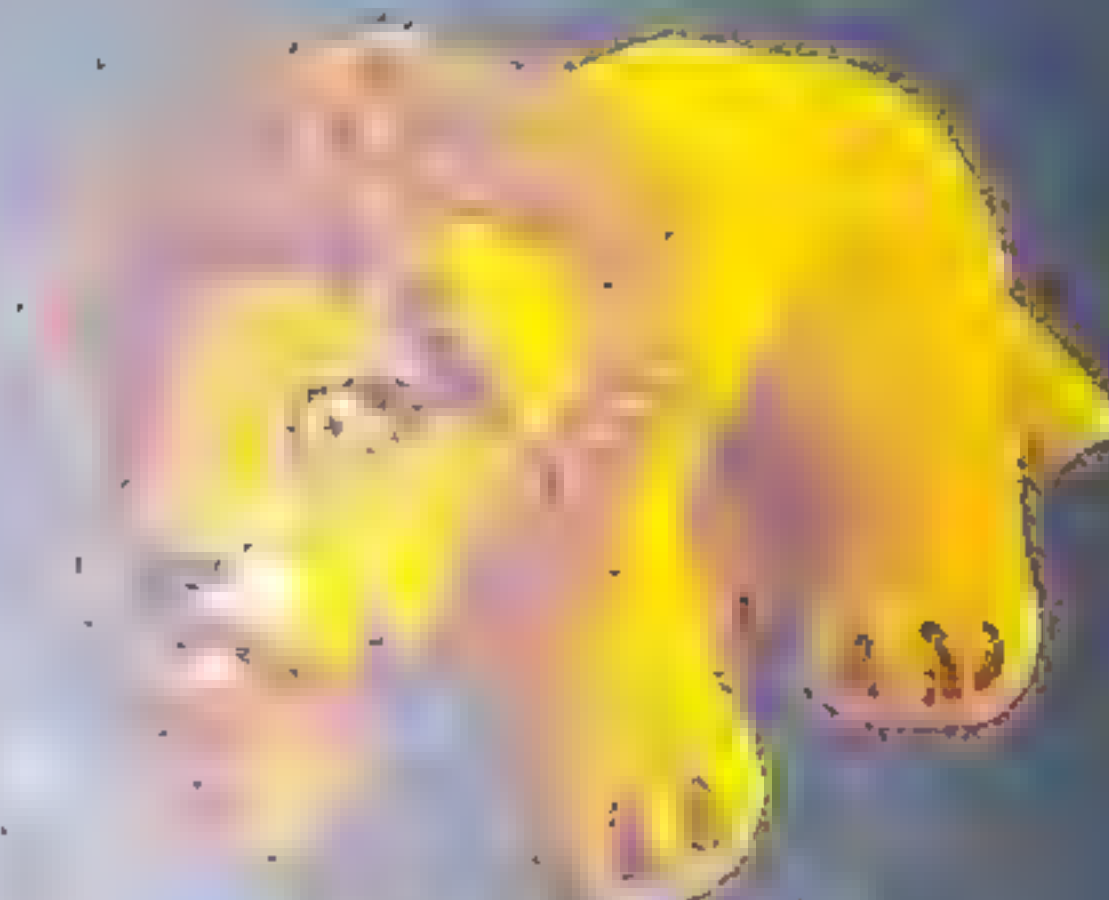


Обязательно несколько моделей для мужчин и, конечно же, для ваших любимых и очаровательных детишек.

Ваш ребенок слишком быстро растет? Вы просто не успеваете покупать ему модные и красивые вещи?



С ЛАПУШКОЙ у вас не будет этих проблем.



И мальчикам и девочкам обязательно понравятся футболеры и жакеты, которые вы свяжете, если вы купите наш журнал. Много новых идей — забавных, веселых и удивительных —

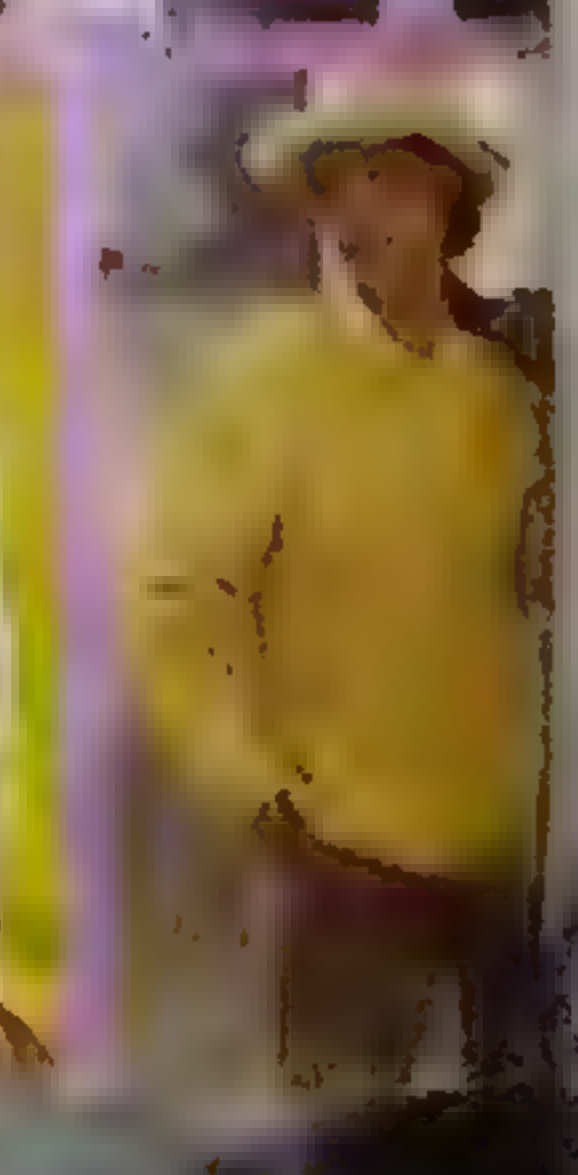
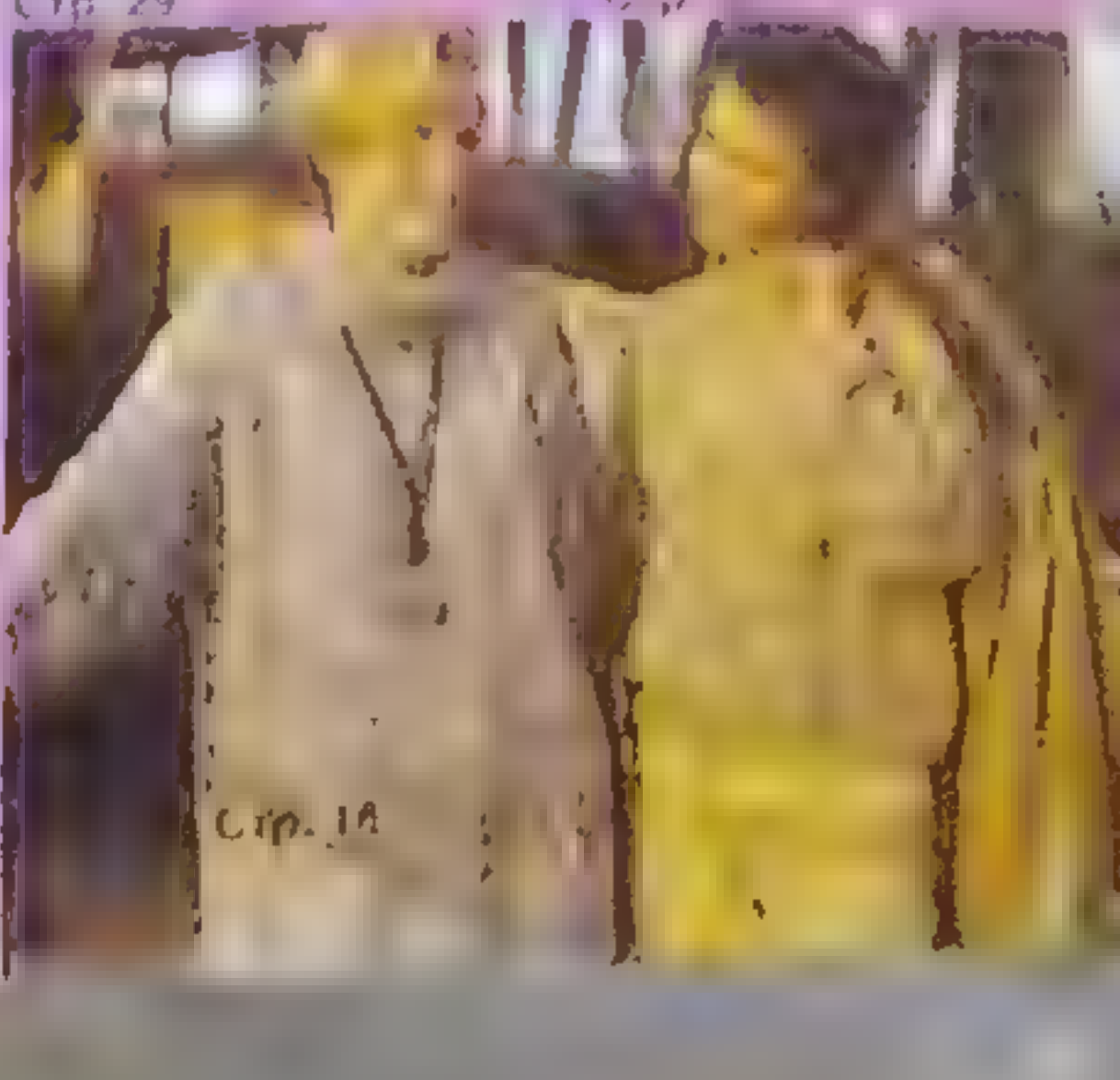
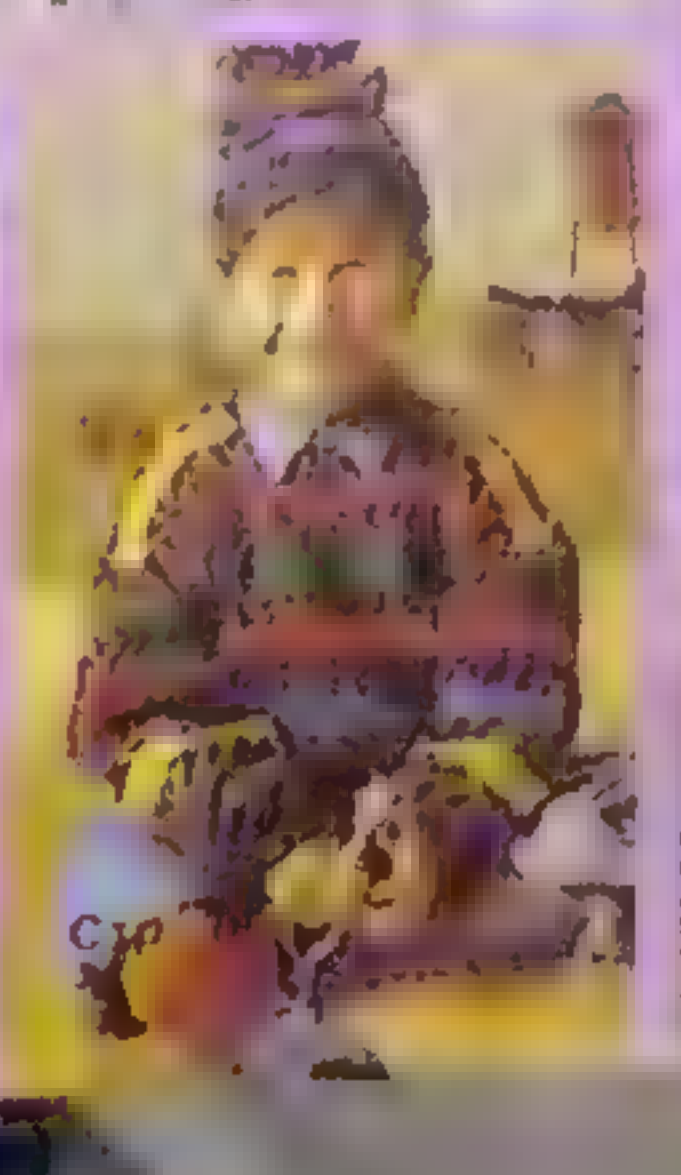
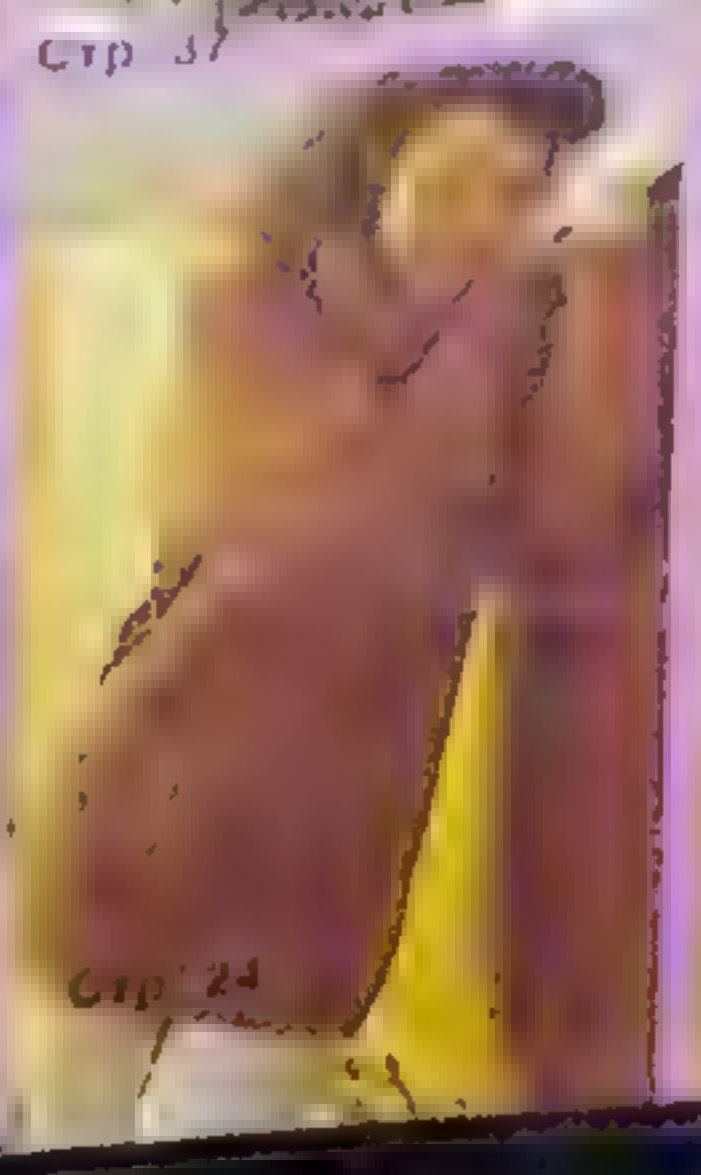
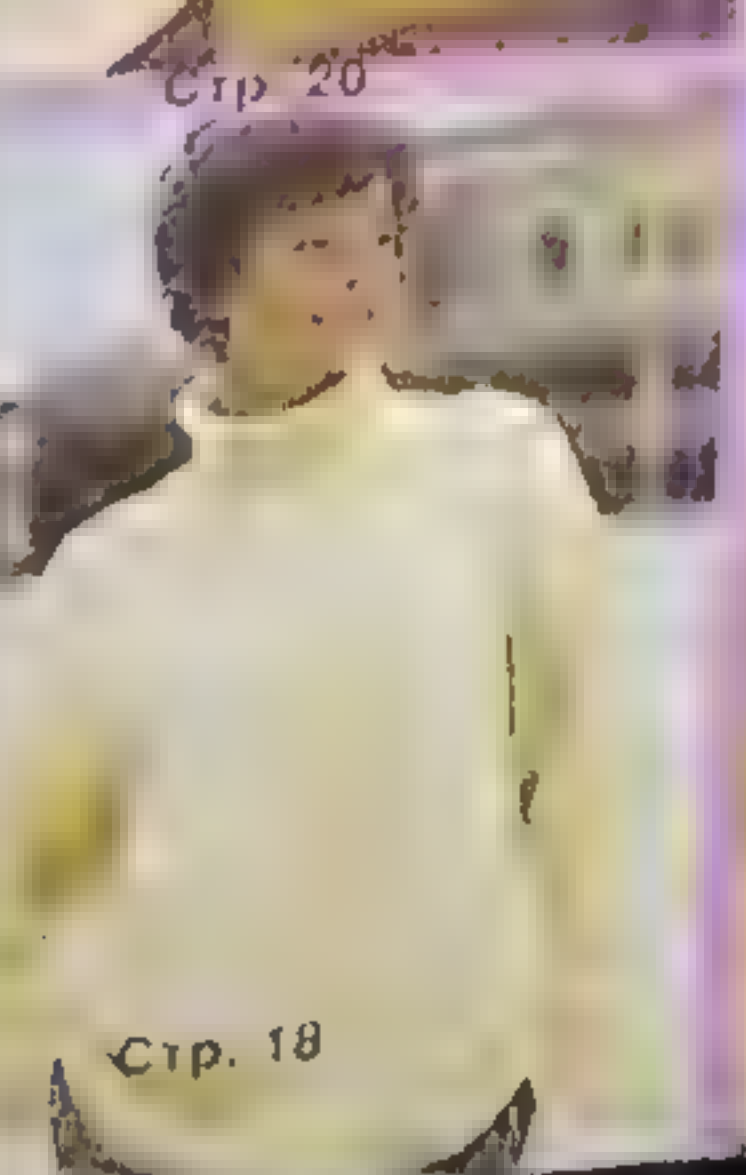
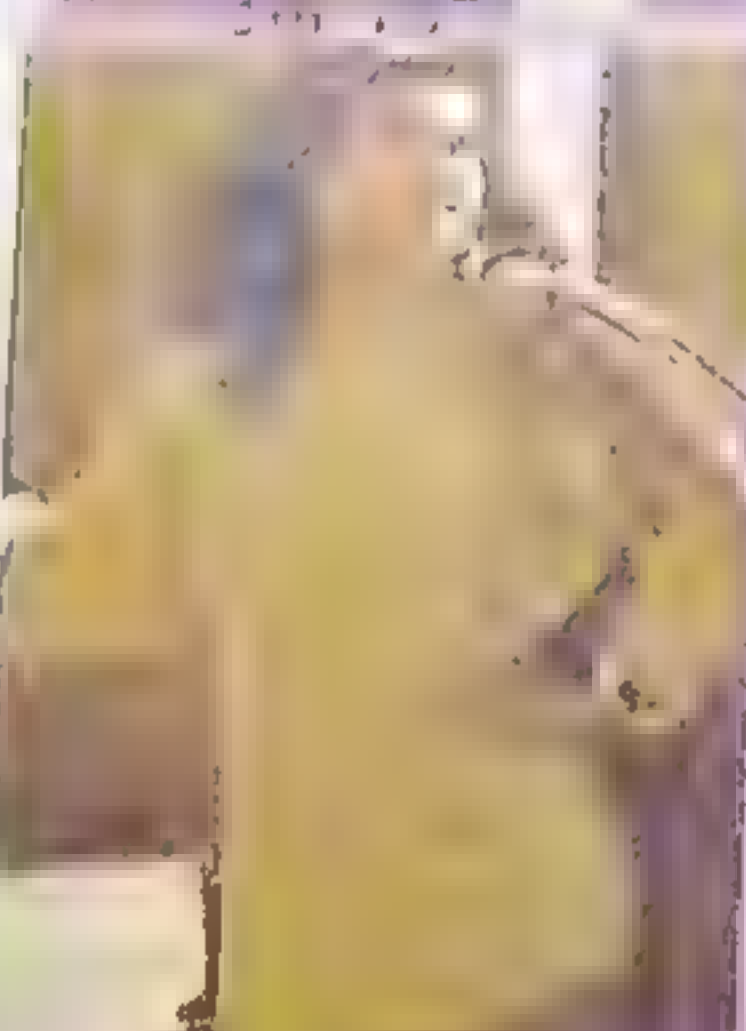
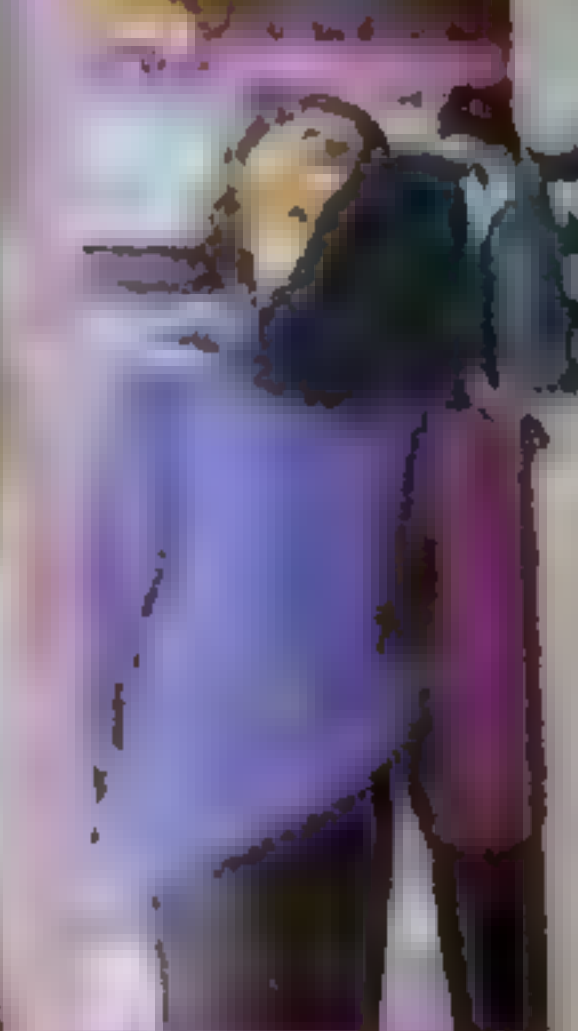
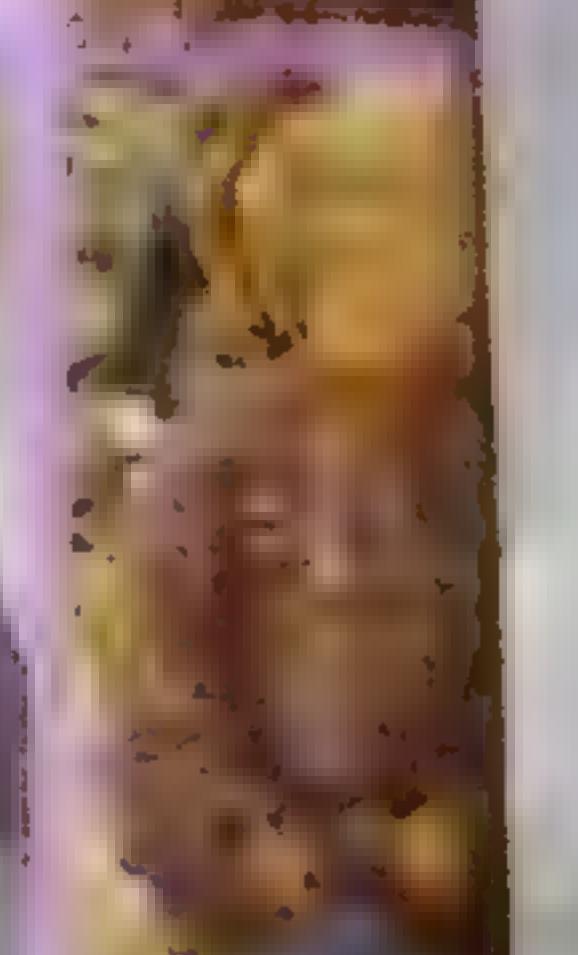
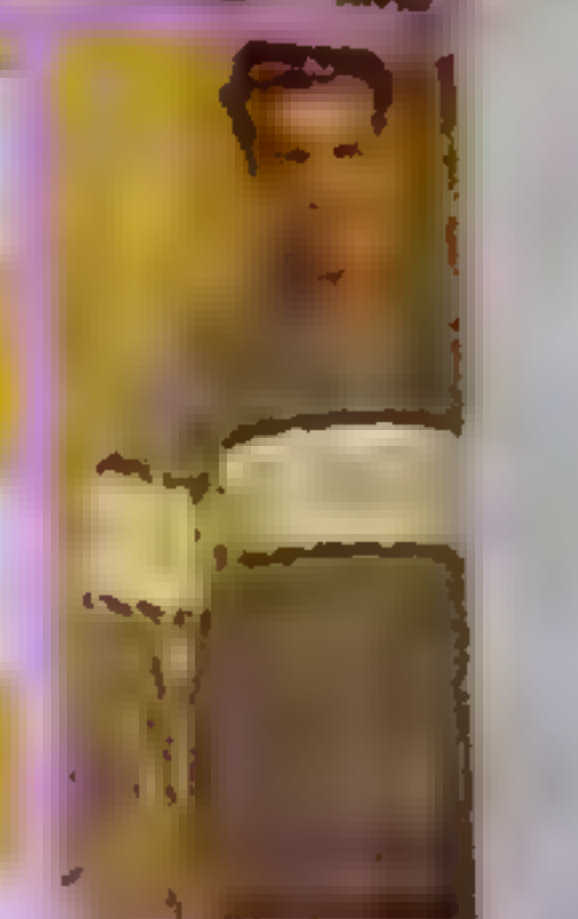
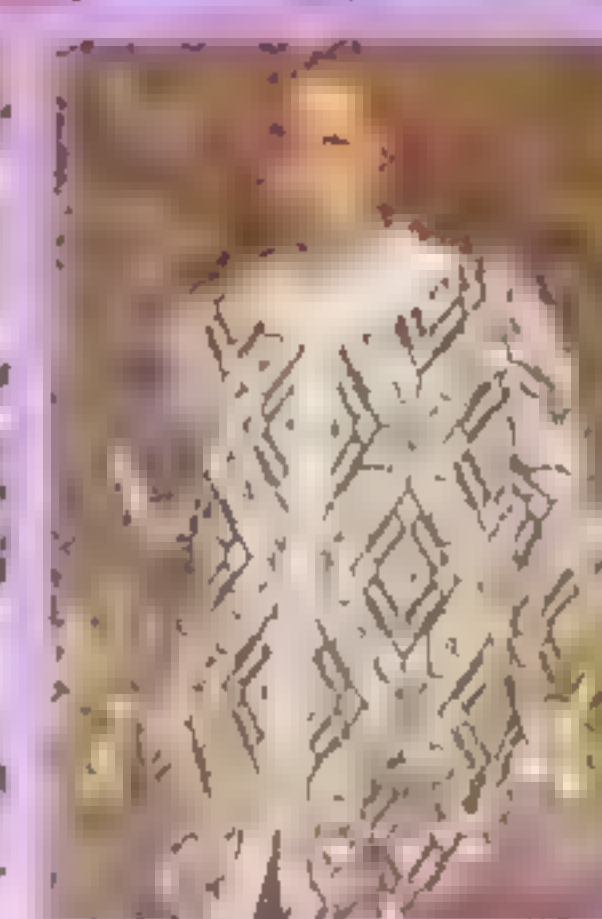
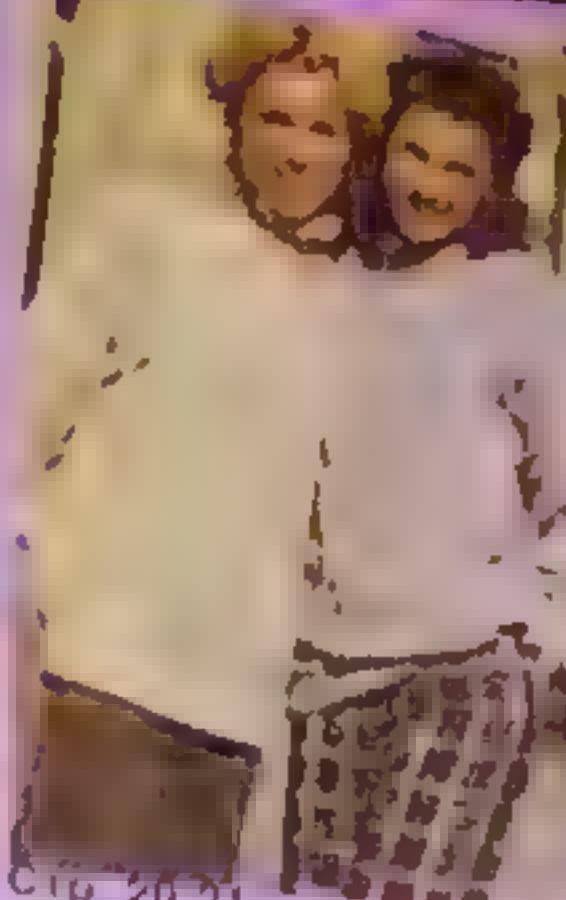
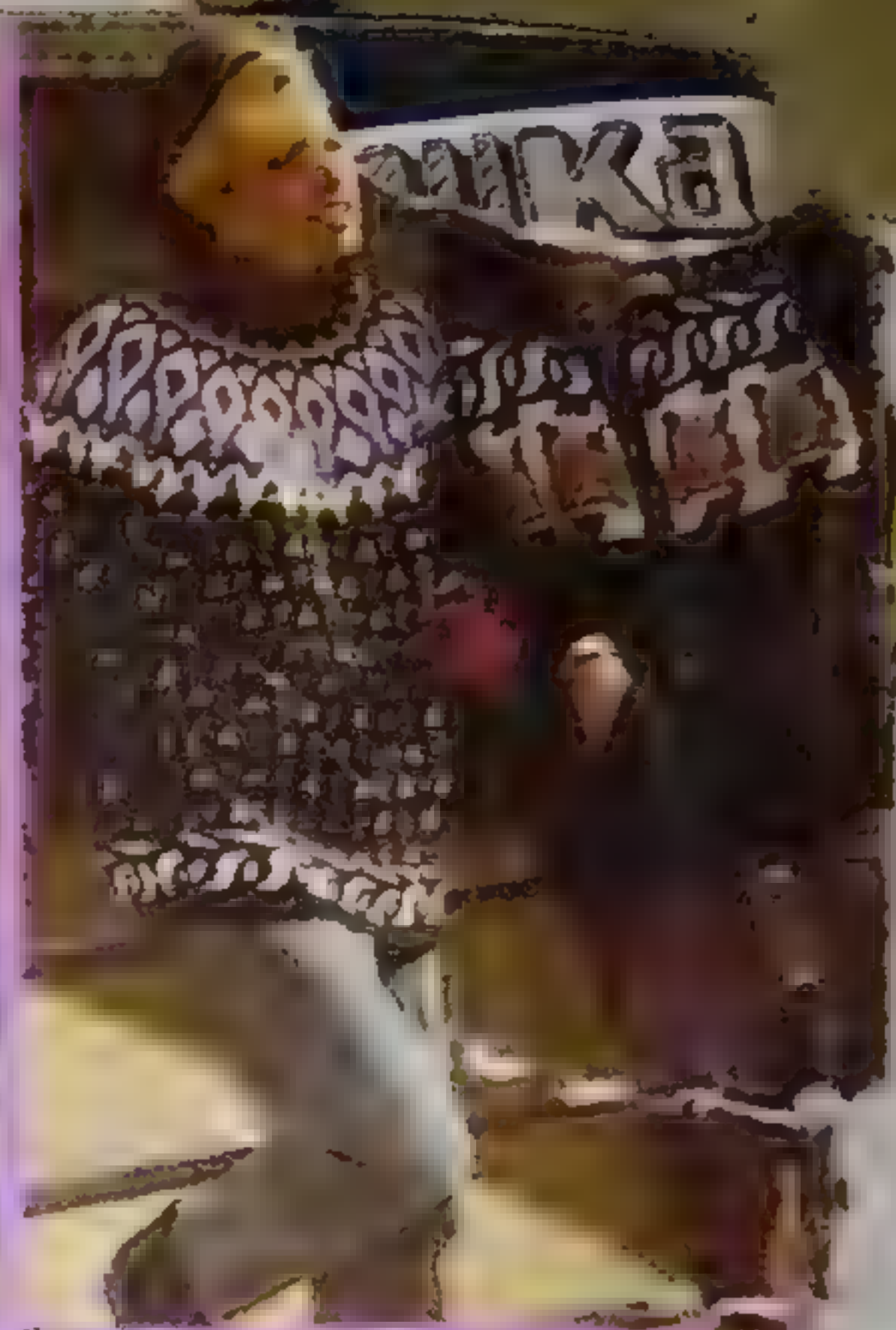
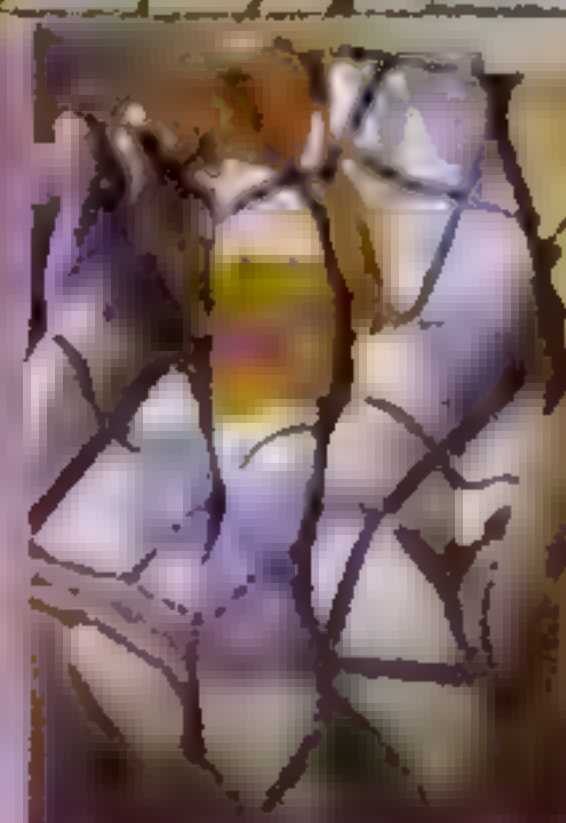
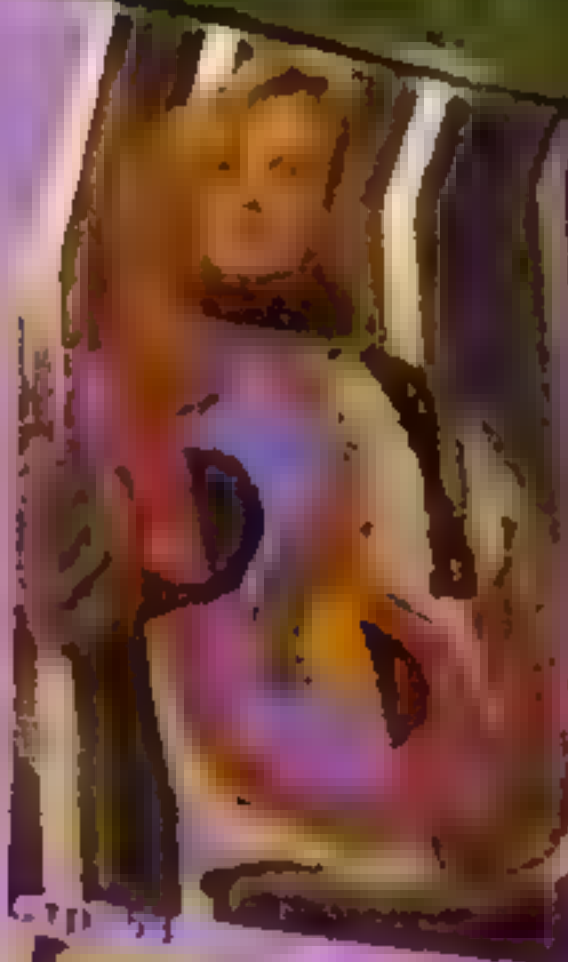


вы найдете в ЛАПУШКЕ.

Индекс 39007

В ЭТОМ НОМЕРЕ
ЖУРНАЛА

sandra



М О Д И Ш Е М А С С Е Н

Опять модно:

свободные
крючки

Носим дома!

удобные
пухляк-свитера

Яркие
свободные
детские

МОДИШЕ
МАШЕН
Журнал по вязанию из Германии

5—6/94

ИСКУССТВО
РУКОДЕЛИЯ

две необычные техники вязания



ИДЕЯ ДЛЯ ПОДАРКА



*Пофантазируйте
и сделайте
аппликацию
на ваш вкус.*

прост.
жилет

5—6/94

MODISCHE MASCHEN

Содержание

опять модно:
вязание крючком
Жакет и шапочка
в новом стиле 4

ИСКУССТВО РУКОДЕЛИЯ
Две необычные
техники вязания 6

ВЯЗАНОЕ ПОКРЫВАЛО
В него так и хочется
завернуться 25

НОСИМ ДОМА
Пуловеры, жилет, платье —
теплые и очень удобные 26

ДЕТСКИЕ ПУЛОВЕРЫ
Лучше всего свободные 30

ИНСТРУКЦИИ 9



ОПЯТЬ
МОДНО
вязание
крючком

шапочка и жакет —
настоящие
«деревенские»



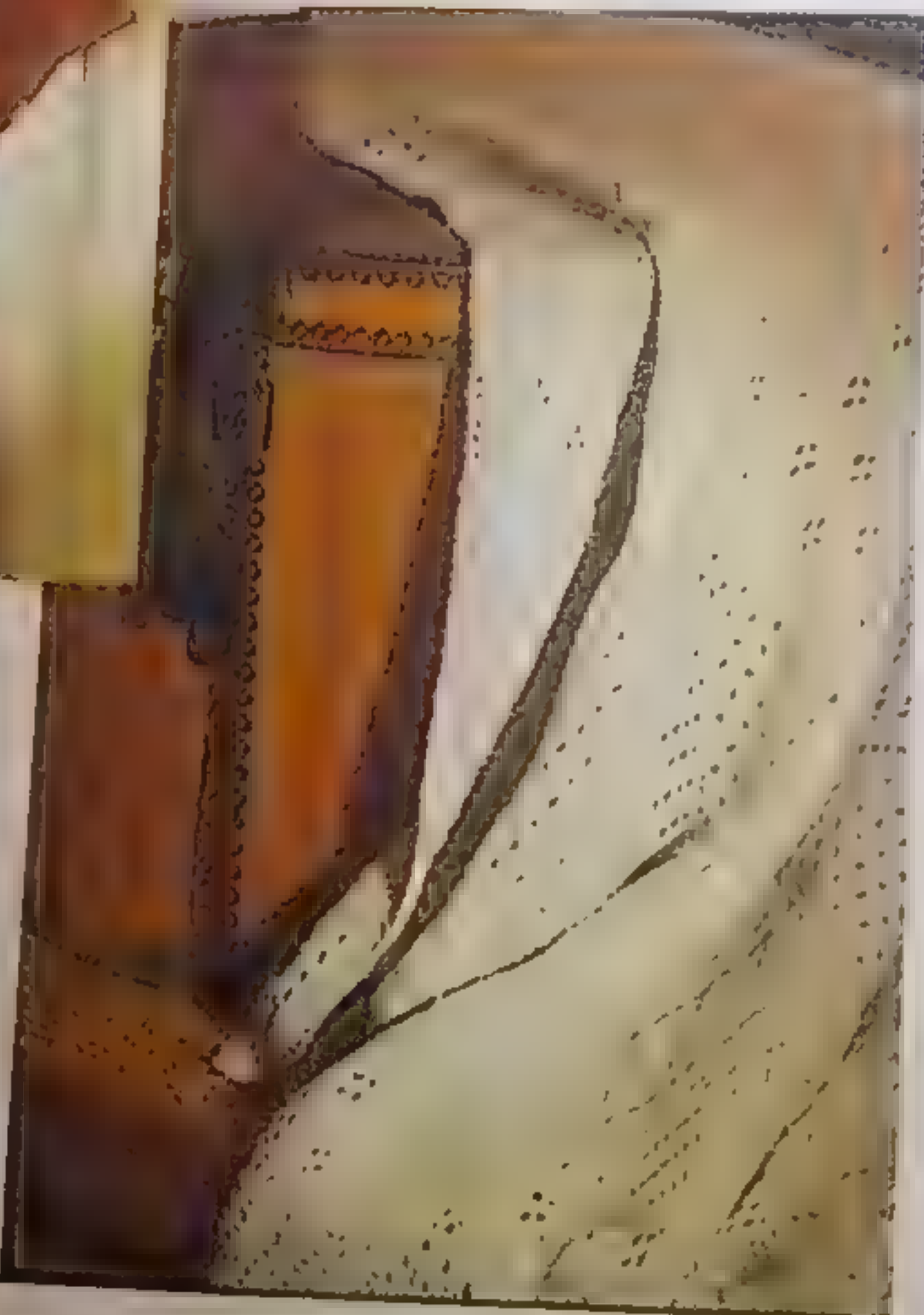
НОСИМ ДОМА
теплые пуловеры

замечательное вязаное
покрывало



ИСКУССТВО
РУКОДЕЛИЯ
две необычные
техники
вязания

просторный
жилет



Опять модно: ВЯЗАНИЕ КРЮЧКОМ

Настоящее
«деревенское»,
из толстой шерсти,
с крупными петлями!

1 Их опять носят
маленькие шапочки
из толстых петель
связанные крюч-
ком. Они должны
плотно облежать го-
лову. Напоминает
70-е? Конечно!

2 Забудьте все
что в последние го-
ды слышали о вяза-
нии крючком, — те-
перь оно снова
в моде! Например,
вот этот простор-
ный жакет с ре-
льефным узором.
Размер 42—46



Фото. Геральд Клепка



Искусство рукоделия

Существуют техники вязания,
которые только кажутся
сложными, но таковыми
вовсе не являются.
Единственное, что вам
нужно, это время!



Техника двустороннего вязания.
Цветные участки вяжутся сразу с обеих сторон,
в местах перехода цвета лицевое
и изнаночное полотно скрепляются между собой.

3

Этот жилет
можно носить на
обе стороны у не-
го нет боковых
швов, а плечевые
швы для каждой
стороны выполне-
ны отдельно
Размер 42—46





Жгут вяжется отдельно



4 Немного не-
обычно: пуловер
с переплетенными
полосами. Они вя-
жутся отдельно, пе-
реплетаются и сно-
ва вводятся в вя-
зание.

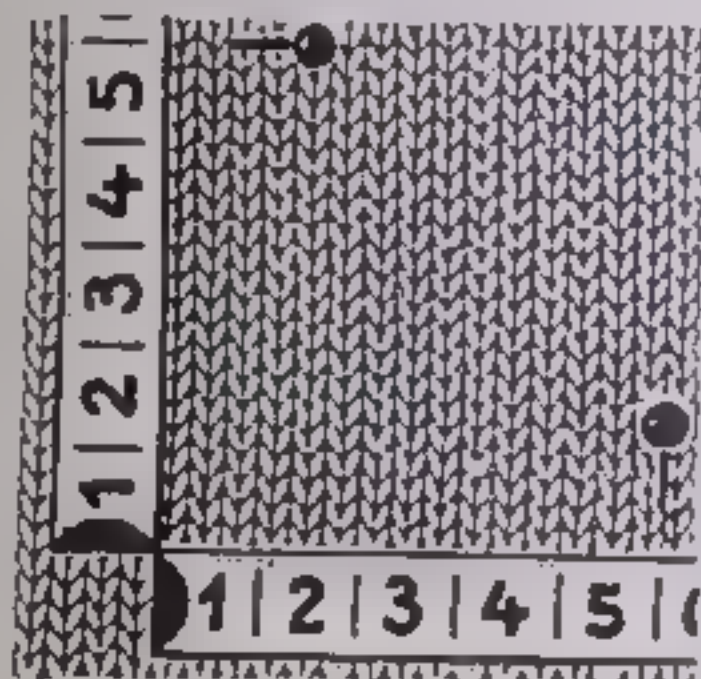
Размер 38—42



М О Д И С Ч Е М А С Ч Е Н

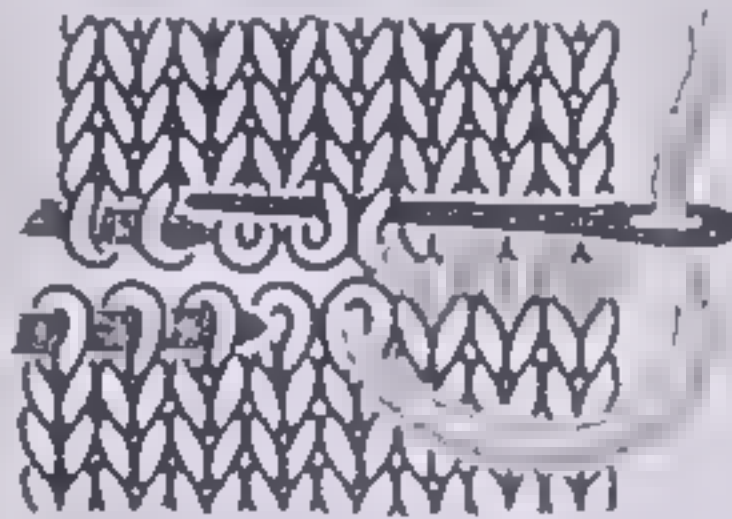
Плотность вязания

Прежде чем приступить к работе, необходимо связать образец размером 10х10 см. Расчеты инструкций можно использовать только в том случае, если связанный образец соответствует им. Даже при использовании одного и того же материала образец может выглядеть иначе, чем в инструкции. Если образец связан слишком плотно, т. е. в 10 см содержится больше петель и рядов, необходимо взять спицы большего размера. Если в 10 см содержится меньше петель и рядов, то нужно использовать спицы меньшего размера. Образцы эластичной вязки следует слегка растянуть.



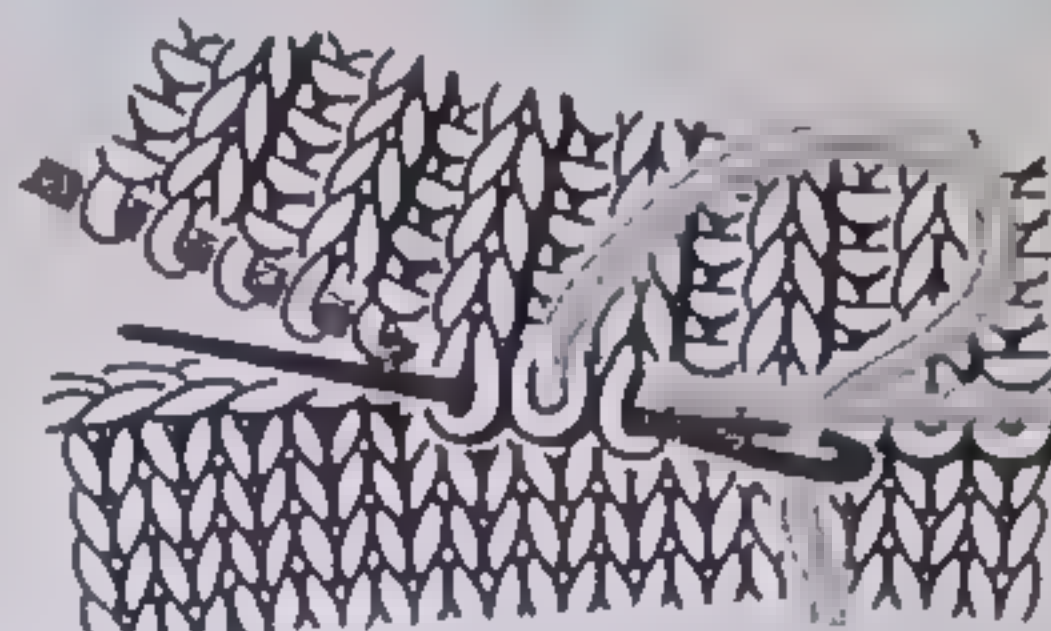
Изнаночная гладь

В лиц. р. вязать изн. п., в изн. р. — лиц. п. В круг. р. вязать только изн. п.



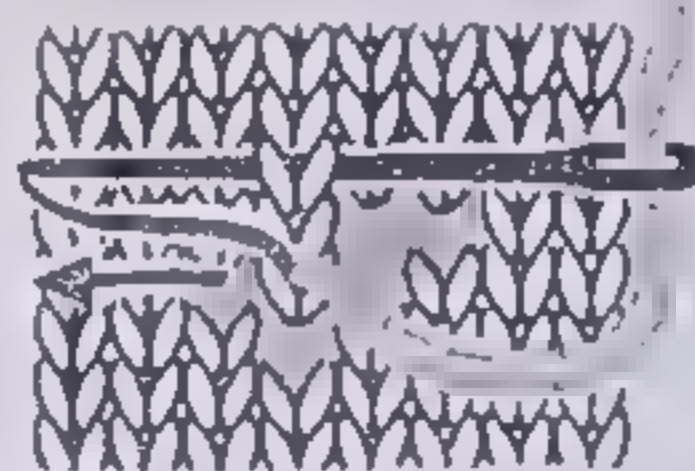
Шов «петля в петлю»

Попеременно захватывать по 2 п. с верхней и нижней спиц.



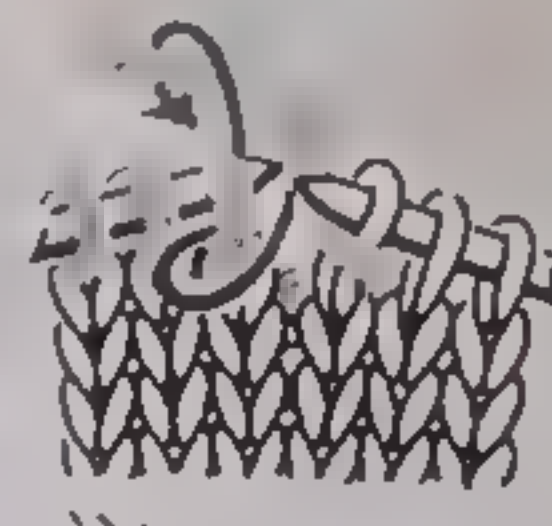
Кетельный шов

На образце показано, как пришиваются кетельным швом петли, оставленные на спице или на нити.



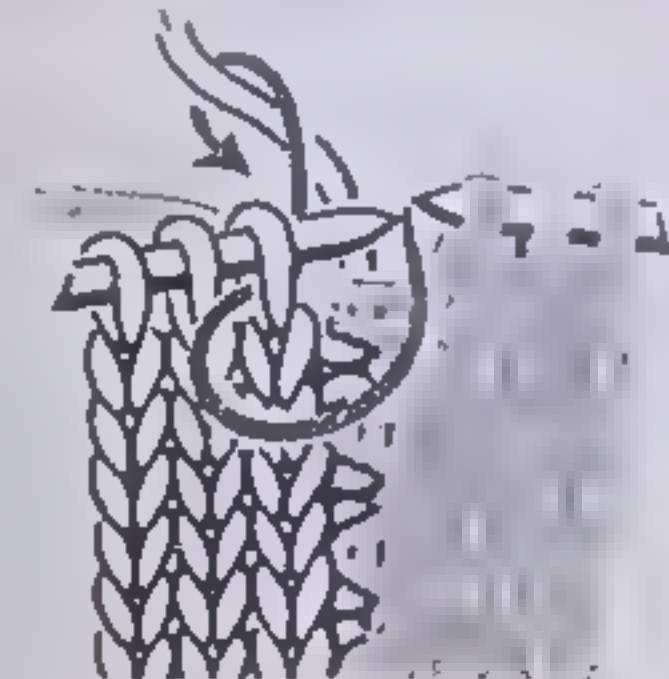
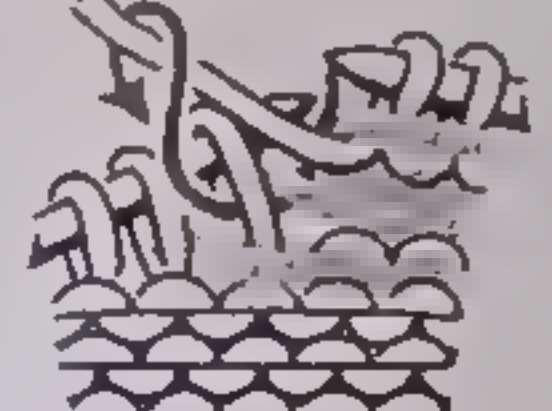
Шов «петля»

Петли берутся справа налево, затем иголка возвращается в основание петли.



Укороченные ряды

Вязать не все петли ряда, а определенную их часть, последнюю п. снять перед нитью и провязать в обратном направлении (верхний образец). В следующем р. нить провязывается вместе с петлей изнаночной (средний образец) или лицевой (нижний образец).



Перекрещивание нитей разных цветов

В лиц. р. (верхний образец) рабочую нить оставлять перед нитью вновь вводимого цвета, в изн. р. (нижний образец) — за ней.



Прибавление петель

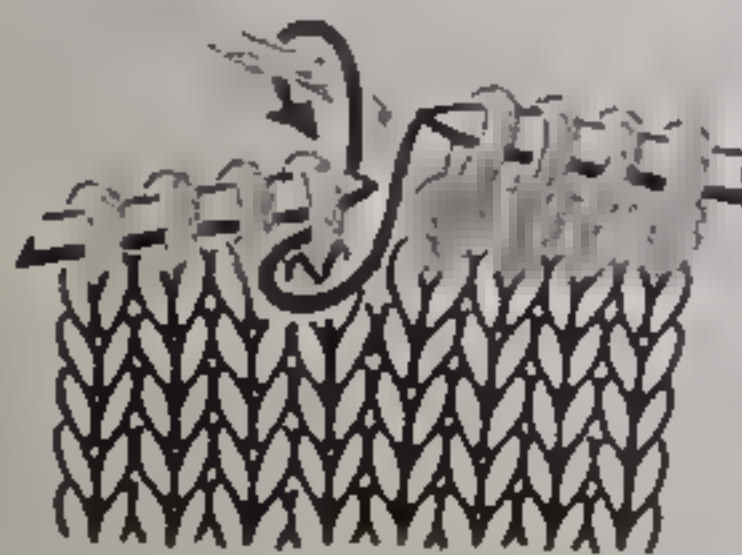
Вывязать скрещенную лиц. п. (верхний образец) или скрещенную изн. п. (нижний образец) из протяжки.



Вязать петлю лицевой, захватывая цветную нить.



Вязать петлю изнаночной, захватывая цветную нить.



Лицевая гладь

В лиц. р. вязать лиц. п., в изн. р. — изн. п. В круг. р. вязать только лиц. п.

5—6/94

ИНСТРУКЦИИ

Сравните свои мерки с данными, приведенными в таблице. В инструкциях и выкройках учтены припуски на свободное облегание в соответствии с моделью.

Сокращения
п. — петля/петли
р. — ряд/ряды
лиц. — лицевой
изн. — изнаночный
круг. — круговой
МА — набор петель в см

Таблицы размеров

Для самых маленьких

Размер	см	62	68	74	80	86	92
Обхват груди	см	47	49	51	53	55	56
Обхват талии	см	46	48	50	51	52	53
Обхват бедер	см	48	50	52	54	56	58
Длина переда	см	18,9	20,1	21,3	22,5	23,7	24,9
Длина спины	см	16,9	18,1	19,3	20,5	21,7	22,9
Ширина плеч	см	5,2	5,6	6	6,4	6,8	7,2
Обхват шеи	см	21,7	22,5	23,3	24,1	24,9	25,7
Длина рукава	см	18,5	21	23,5	26	28,5	31
Длина юбки	см	17	18	19	21	23	26
Длина брюк от талии	см	31	34	37	41	45	49,5
Окружность головы (у новорожденных 35 см)	см	38	42	46	47	48	49

Мужчины

Размер		46	48	50	52	54
Рост	см	172	174	176	178	180
Обхват груди	см	92	96	100	104	108
Обхват талии	см	82	86	90	94	100
Длина спины	см	45	46	47	48	49
Ширина спины	см	39	40,5	42	43	44
Длина рукава	см	62	63	64	65	66
Обхват шеи	см	38	39	40	41	42

Девочки, девушки / мальчики, юноши

Размер и рост	см	98	104	110	116	122	128	134	140	146	152	158	164
Обхват груди	см	54	56	58	60	62	64	66	68	70	74	78	82
Обхват талии	см	51	52	53	54	55	56	57	58	59	61	63	65
Обхват бедер	см	58	60	62	64	66	68	70	72	74	78	82	86
Длина спины	см	23	24,5	26	27,5	29	30,5	32	33,5	35	36,5	38	39,5
Длина рукава	см	32	35	38	41	43	45	47	49	51	53	55	57

Женщины (рост 168 см)

Размер		34	36	38	40	42	44	46	48	50	52	54
Обхват груди	см	80	84	88	92	96	100	104	110	116	122	128
Обхват талии	см	64	66	70	74	78	82	86	92	98	104	110
Обхват бедер	см	88	90	94	98	102	106	110	115	120	125	130
Длина переда	см	42,5	43,5	44,5	45,5	46,5	47,5	48,5	49,5	50,5	51,5	52,5
Ширина спины	см	33	34	35	36	37	38	39	40,5	42	43,5	45
Длина спины	см	40	40,5	41	41,5	42	42,5	43	43,5	44	44,5	45
Обхват шеи	см	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43
Длина рукава	см	60	60	60	60	60	61	61	61	61	61	61



1

Шапочка, связанная крючком

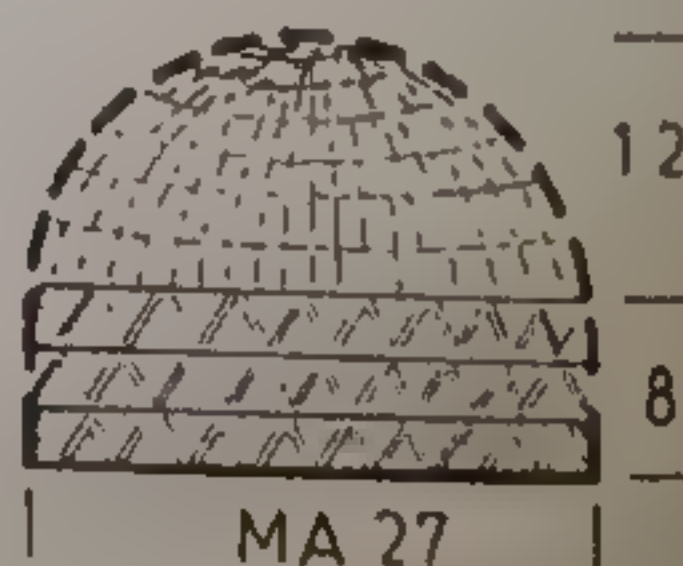
Вам потребуется: 100 г белой пряжи (100% шерсти, 50 г = 50 м); крючок № 6.

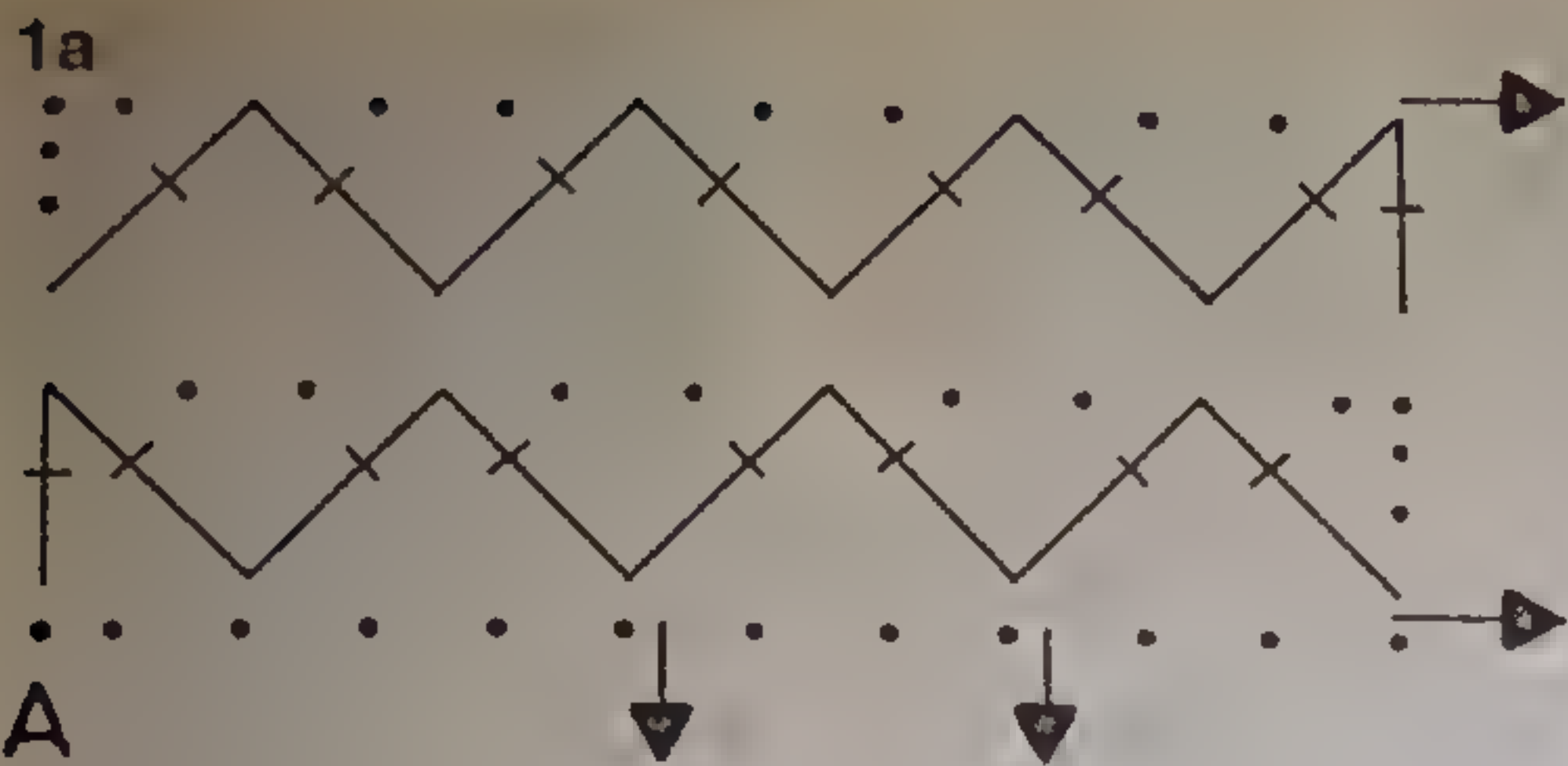
Ажурный узор: схема 1а. Начинать вязание от А с цепочки из возд. п. В 1-м р. вязать на цепочке начальных петель, в следующих р. — на петлях предыдущих рядов. Повторять раппорт, приведенный между стрелками. Петли вне стрелок вязать только в начале и конце ряда. В круговых р.: в конце каждого ряда замыкать вязание в кольцо при помощи соединительного столбика, в начале ряда вместо столбика с 2 накидами провязывать 3 возд. п.

Шапочка

Основная форма: связать цепочку из 66 возд. п. + 4 возд. п. подъема (54 см). Вязать ажурным узором по кругу. Через 3 круговых р. плотного узора вязать следующим образом: полустолбиком с накидом, вводя крючок в петлю предыдущего р. В начале каждого кругового р. вязать 2 возд. п., в конце каждого кругового р. вязать 1 соединит. столбик на 2-х возд. п. Для образования закругления убавлять петли, для одного убавления провязывать 2 полустолбика с накидом вместе. Во 2-м круговом р. провязывать вместе каждый 3-й и 4-й полустолбик с накидом, в 4-м круговом р. — каждый 2-й и 3-й полустолбик с накидом и в 6-м и 7-м круговом р. — каждые 2 полустолбика с накидом. В середине шапочки стянуть последние 8 столбиков с накидом на нитку.

1





Условные обозначения 1а:

- = 1 воздушная петля
- = 1 соединительный столбик
- + = 1 столбик с 2 накидами



1 воздушная петля



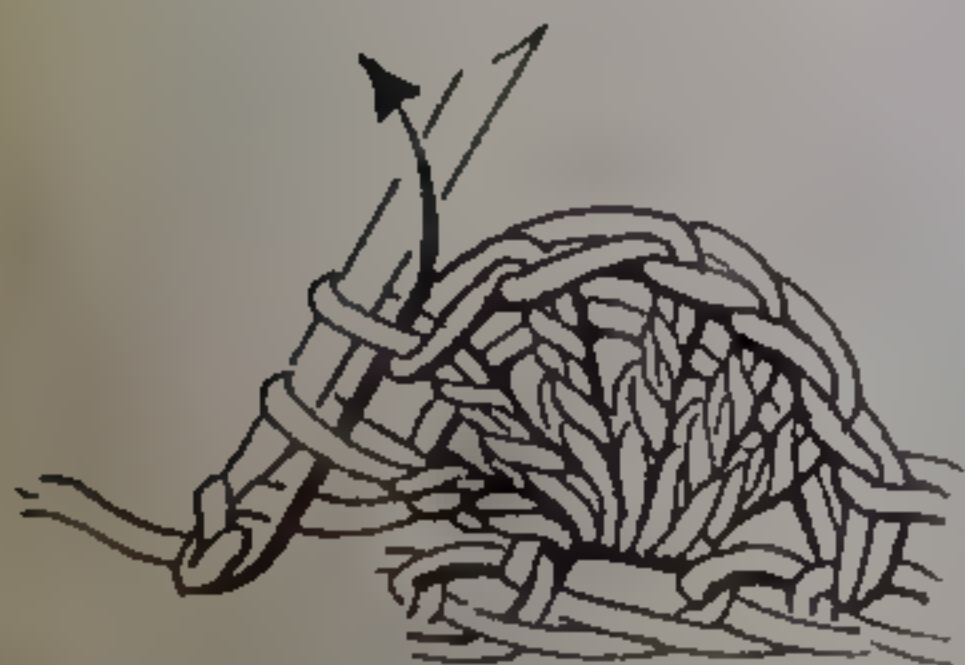
1 соединительный столбик



1 столбик с 2 накидами

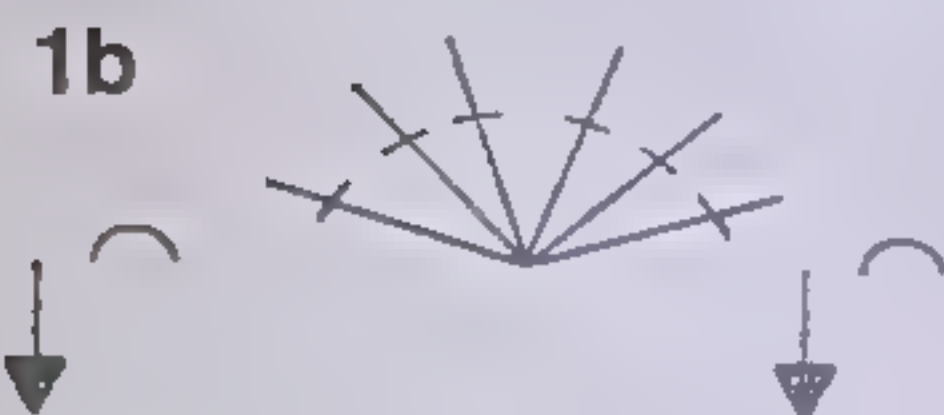


2 столбика с 2 накидами, провязанные вместе



6 столбиков с 2 накидами в 1 петлю предыдущего ряда

- = 2 столбика с 2 накидами, провязанные вместе
- = 6 столбиков с 2 накидами в 1 п. предыдущего ряда



2 Жакет, связанный крючком Размер 42—46

Вам потребуется: 1800 г белой пряжи (80% шерсти, 20% мохера, 100 г = 160 м); крючки № 4 и 5.
Плотный узор (крючок № 4): начинать с цепочки из возд. п. 1-й р.: вязать столбики без накида на 2-й, а затем на каждой п. цепочки из возд. п.; 1 возд. п. подъема.

2-й р. и все следующие р.: вязать столбики без накида на петлях предыдущего р.; 1 возд. п. подъема.

Плотность вязания: 14 п. = 10 см.
Основной узор (крючок № 5): схема 2а. Повторять раппорт, приведенный между стрелками, в ширину и высоту.

Плотность вязания:

14 п./11 р. = 10 см.

Полочки: связать цепочку из 38 возд. п. + 1 возд. п. подъема (27 см). Вязать плотным узором 4 р. Продолжить работу основным узором. В 1-м р. вязать сначала на каждой 3-й, потом на каждой 7-й п. по 2 столбика без накида. Продолжить работу на 44 столбиках. Горловина переда: оставить 8 п., затем 3 раза по 2 п. и 1 раз 1 п.

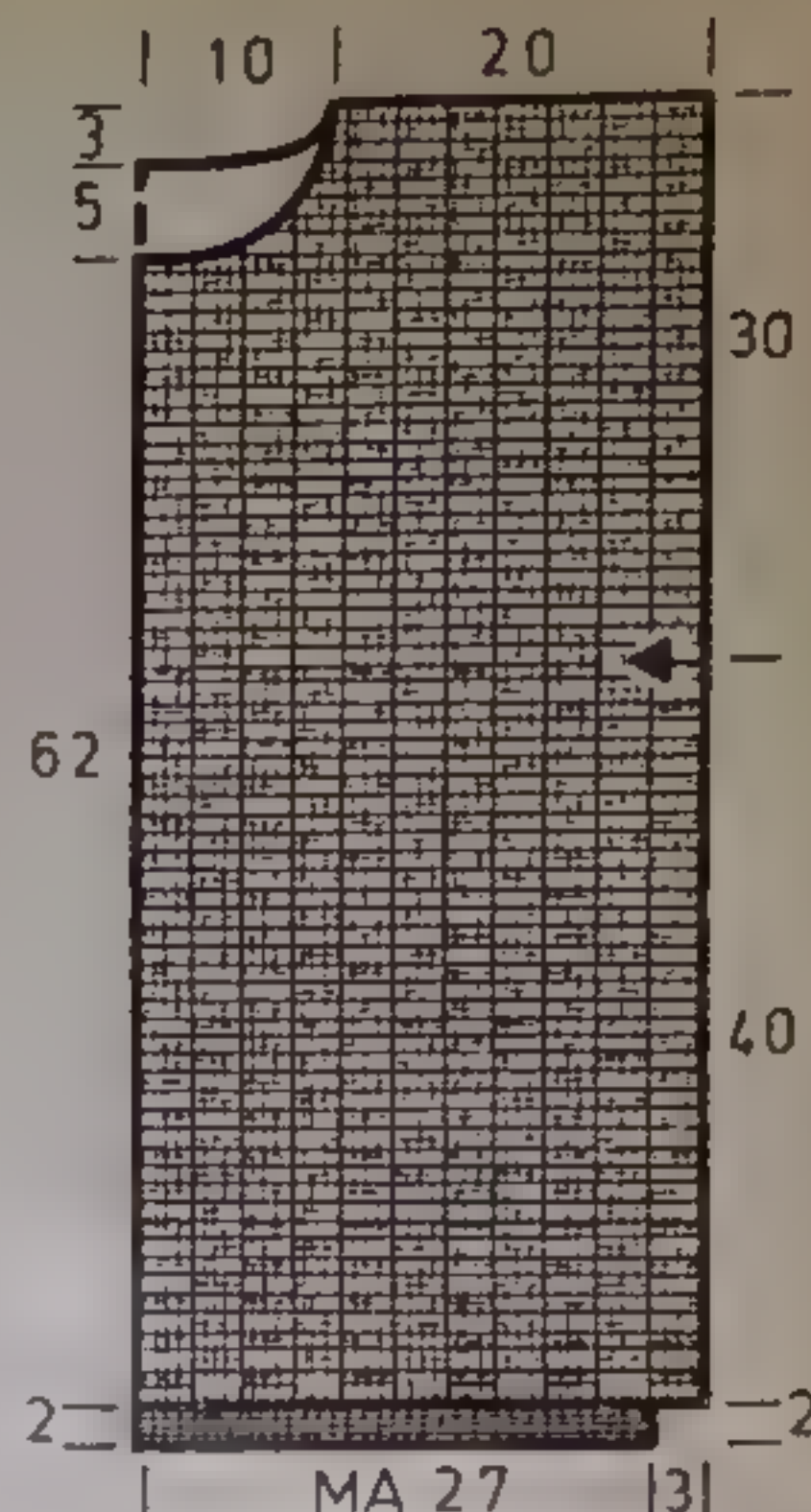
Спинка: связать цепочку из 73 возд. п. + 1 возд. п. подъема (54 см). Вязать плотным узором 4 р. Продолжить работу основным узором. Начинать от двойной стрелки на чертеже. В 1-м р. выполнить прибавления, как у полочек (84 п.). Горловина спинки: оставить 20 п., затем с обеих сторон 3 раза по 1 п.

Рукава: связать цепочку из 33 возд. п. + 1 возд. п. подъема (24 см). Вязать плотным узором 4 р., продолжить работу основным узором. В 1-м р. вязать по 2 столбика без накида на каждой 3-й п. предыдущего р. (44 п.). Скосы рукавов: прибавить с обеих сторон в каждом 2-м р. 23 раза по 1 п.

Бейка горловины: связать цепочку из 62 возд. п. + 1 возд. п. подъема (44 см). Вязать плотным узором 22 р. (12 см).

Планки: связать цепочку из 98 возд. п. + 1 возд. п. подъема (70 см). Вязать плотным узором 6 р. (5 см). На правой планке через 3 р. выполнить 6 отверстий для пуговиц на расстоянии ок. 13 см друг от друга.

Детали изделия сшить. Бейку сложить и пришить к краю горловины.



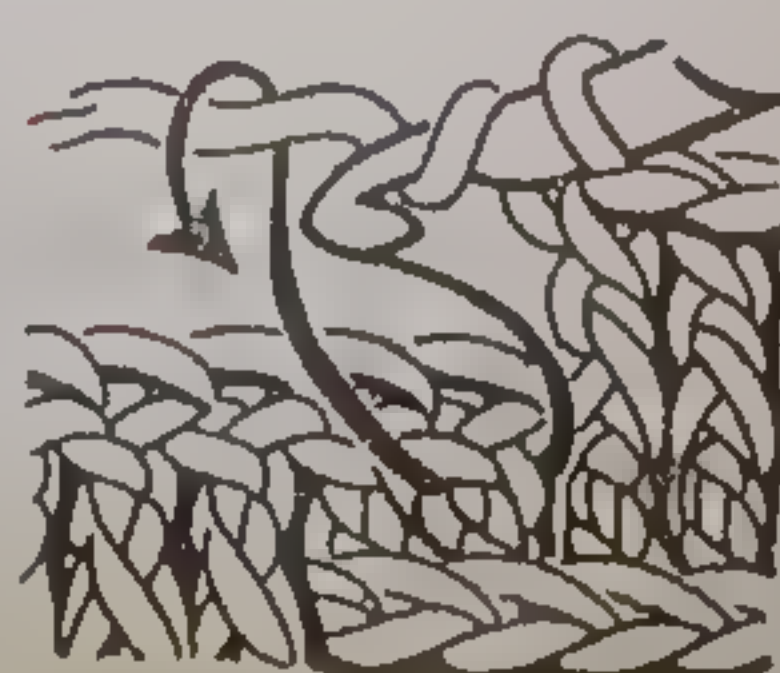
2 1 14 14 12 1

Условные обозначения 2а:

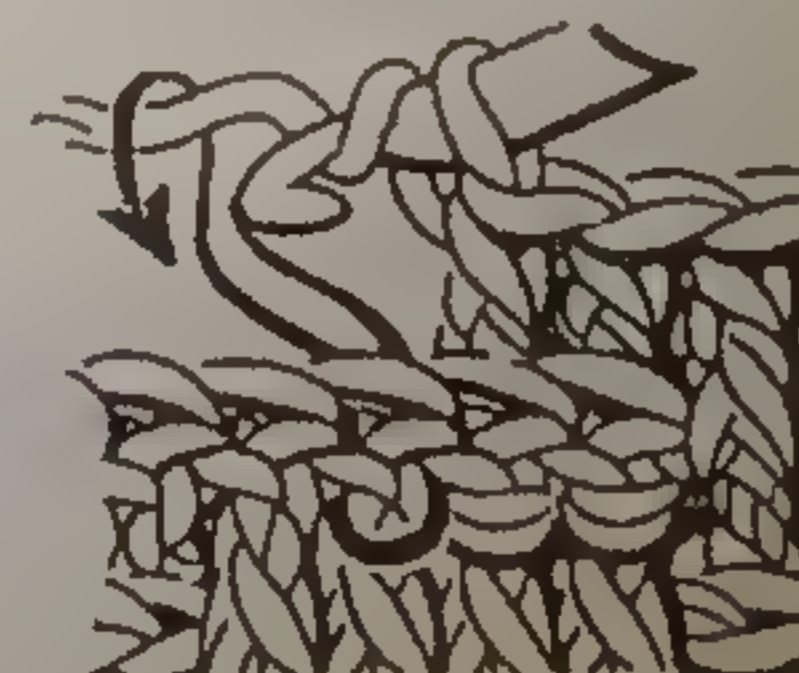
- = 1 воздушная петля
- = 1 столбик с накидом
- = 1 ст. с накидом на ст. с накидом предыдущего ряда, вводить крючок спереди назад (рис. 2б)
- = 1 столбик с накидом на столбике с накидом предыдущего ряда, вводить крючок сзади вперед (рис. 2с)



2б



2с





3

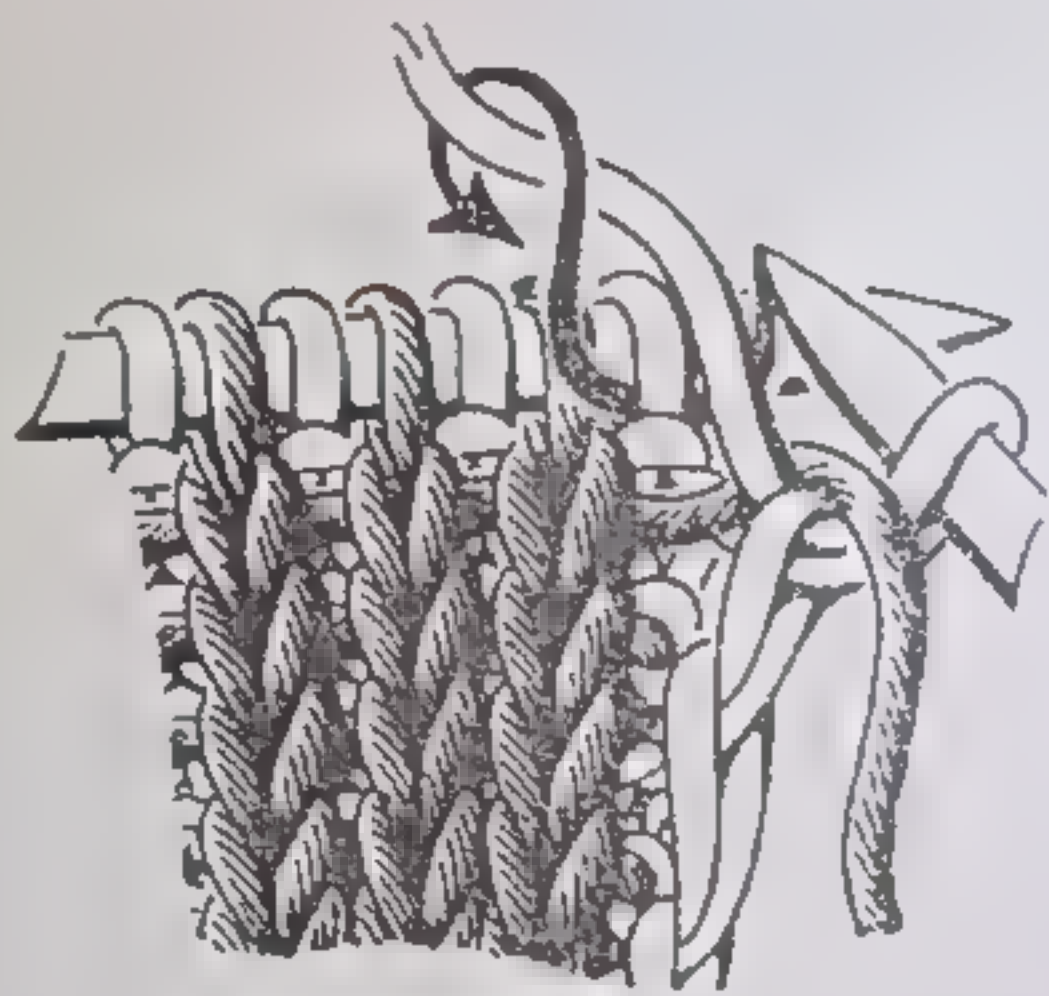
Двусторонний жакет Размер 42—46

Вам потребуется: 850 г синей и 500 г голубой пряжи (100% шерсти, 50 г = 112 м); спицы № 3 и 4. **Резинка** (спицы № 3): вязать попеременно 1 лиц., 1 изн. Плотность вязания: 26 п. = 10 см. **Двухцветный узор** (спицы № 4): вязать по схеме 3а резинкой нитями 2-х цветов. При вязании изнаночных петель обе нити лежат перед левой спицей, при вязании лицевых — за левой спицей. Повторять приведенный раппорт в ширину и высоту. Условные обозначения к схеме соответствуют лицевой стороне вязания, то есть в изнаночных рядах вязать петли по рисунку (лиц. или соотв. изн.) нитями соответствующих цветов. Кромочные п. провязывать нитью

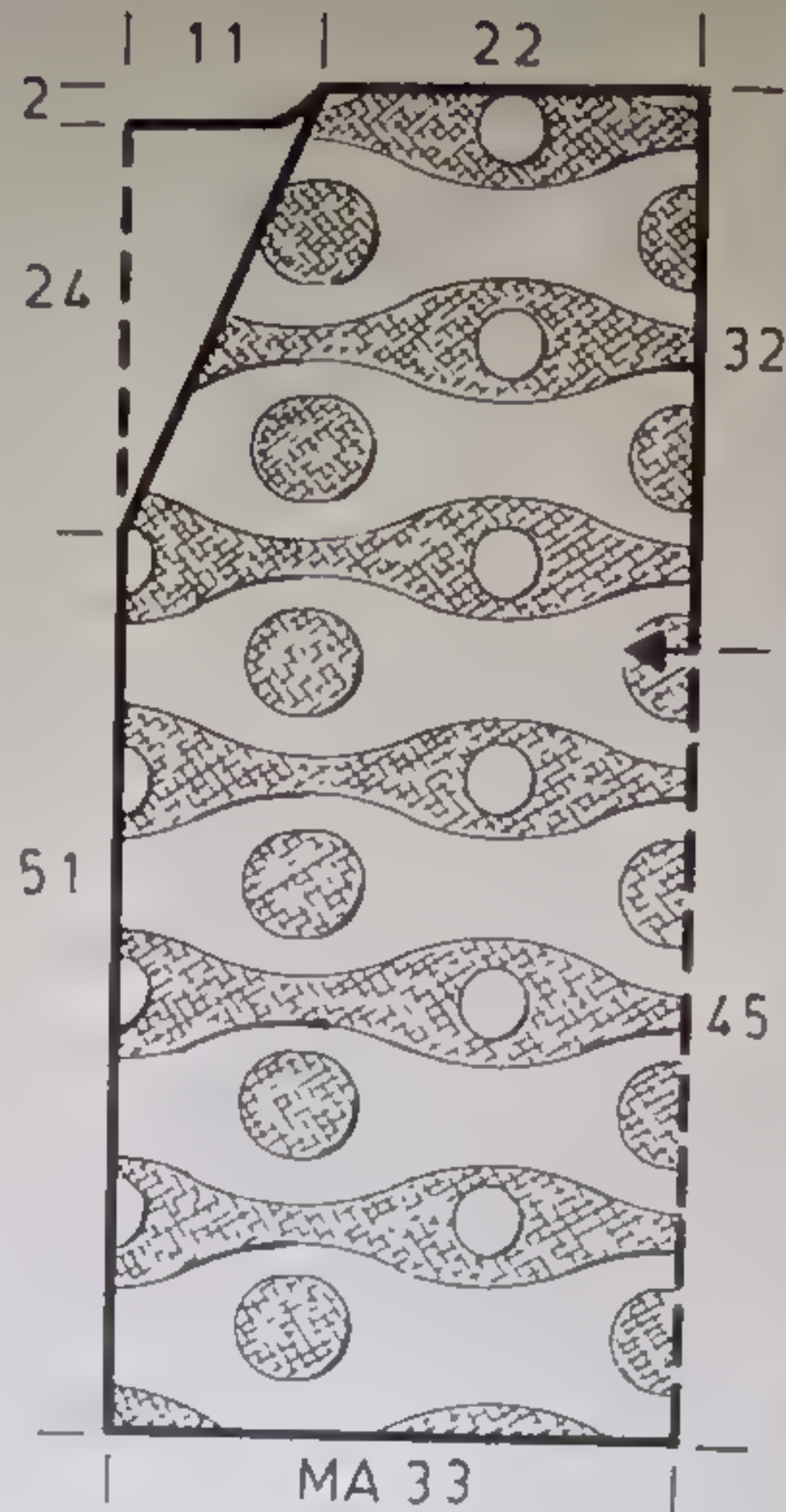
3а

основного цвета. В начале вязания для смены цвета провязывать петли другой нитью (рис. 3б). Плотность вязания: 34 п./28 р. = 10 см. **Полочки и спинка:** набрать нитью синего цвета 445 п. (132 см). Провязать 2 р. резинкой. Продолжить работу двухцветным узором. Вырезы пройм: через 126 р. (45 см) во 2-м и 5-м раппортах (см. стрелку на схеме) разделить работу. Прибавить кромочные п. и продолжать выполнять край «цепочкой». Продолжить вязание спинки и полочек отдельно, при этом в конце 1-го лиц. р. на правой полочке и на спинке вывязать еще 1 п. из кромочной и вязать ее лиц. Горловина переда: с обеих сторон закрыть в каждом 2-м лиц. р. 18 раз по 2 п. Горловина спинки: закрыть средние 49 п., по обеим сторонам от них закрыть в каждом 2-м р. 3 раза по 4 п. Через 216 р. (77 см) на каждом плече закрыть по отдельности лицевые и изнаночные п. Затем прикеттле-

3б



вать петли по линии плеча друг к другу, с лица и с изнанки. **Планка, связанная целиком с бейкой горловины:** набрать нитью синего цвета 487 п. (186 см);



3

планка низа жилета: набрать нитью синего цвета 345 п. (132 см). Бейки пройм: набрать нитью синего цвета по 167 п. (64 см). Вязать резинкой 26 р. (8 см). Через 13 р. (4 см) провязать 1 изн. р. лицевыми. Перевести петли на нитку и прикеттлывать к жилету нитью синего цвета, сложить пополам, отвернув внутрь и пришить.

Условные обозначения 3а:

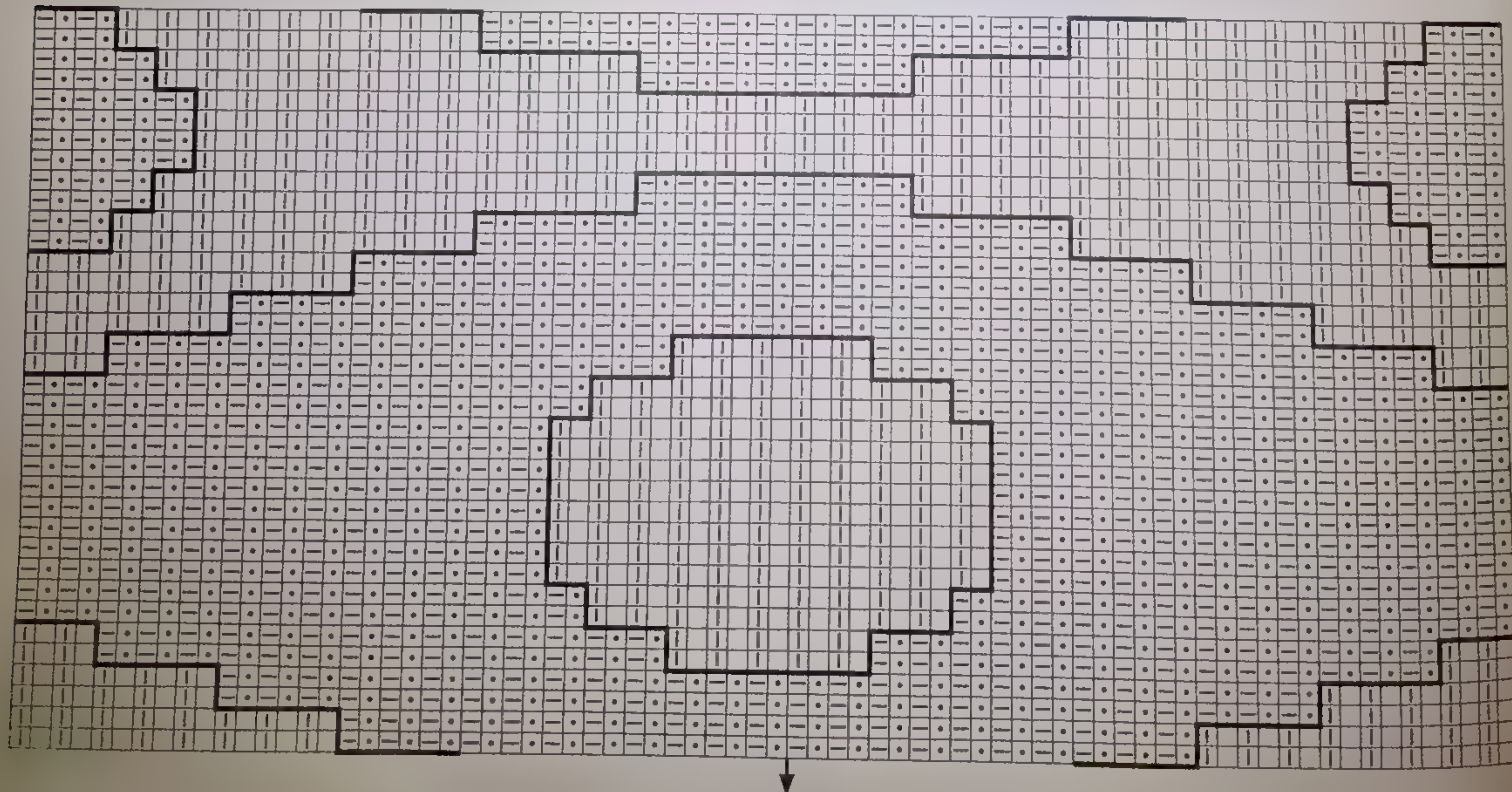
- = 1 п. лиц. глади, синяя нить
- ▤ = 1 п. изн. глади, голубая нить
- ◻ = 1 п. лиц. глади, голубая нить
- ▥ = 1 п. изн. глади, синяя нить



4

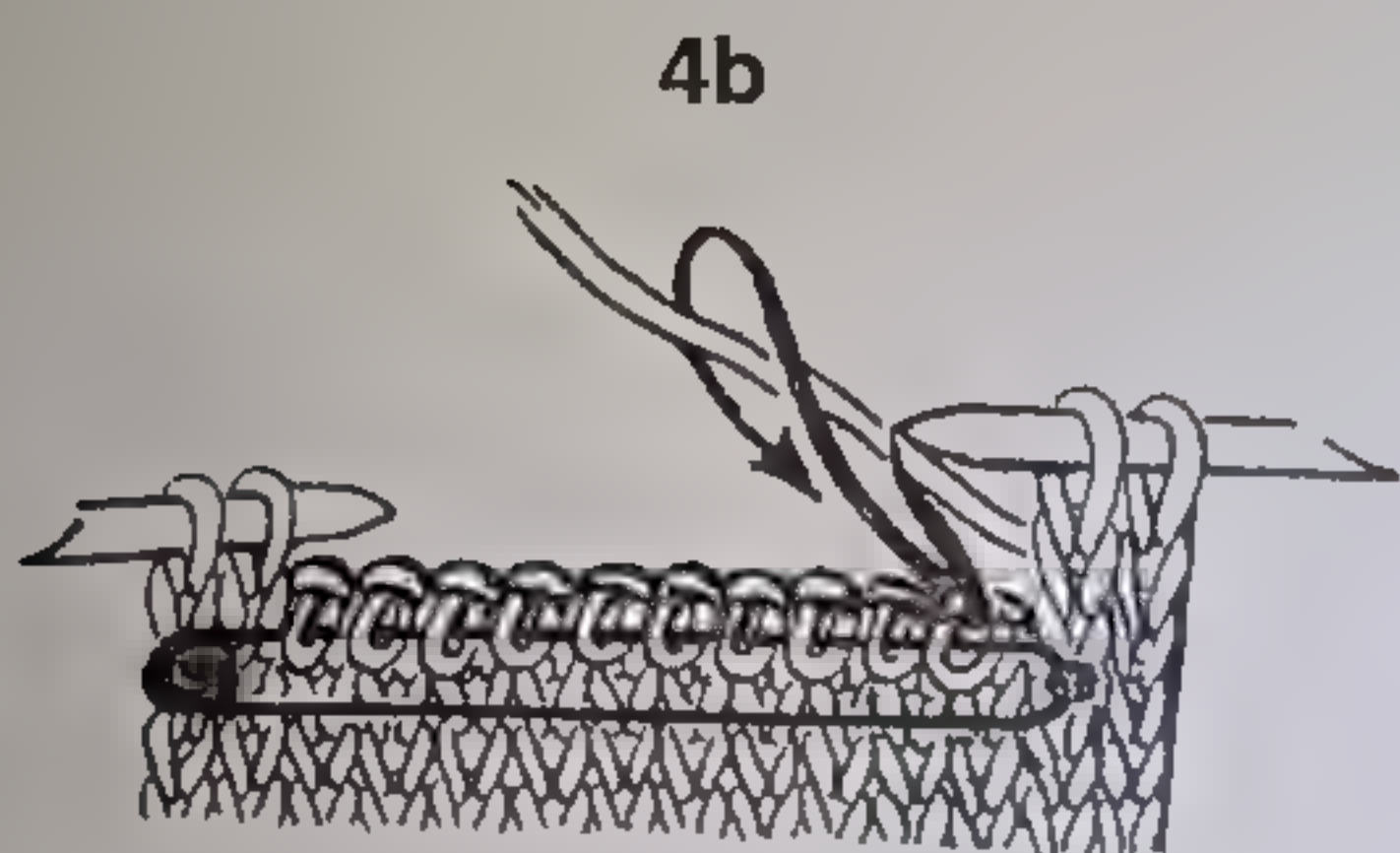
Женский пуловер с перекрещенными полосками Размер 38—42

Вам потребуется: 600 г бирюзовой пряжи (60% мохера, 34% полиамида, 6% шерсти, 25 г = 100 м); спицы и круговые спицы № 4. **Резинка:** вязать попеременно 1 изн., 1 лиц. Плотность вязания: 26 п. = 10 см. **Объемный узор:** схема 4а. Повторять приведенный раппорт в ширину и высоту. Плотность вязания: 25 п./27 р. = 10 см. **Перед и спинка:** набрать по 113 п. (44 см). Вязать резинкой 22 р. (8 см). Затем выполнить 10 р. лицевой гладью. При этом в 1-м р. через каждые 3 п. вывязывать

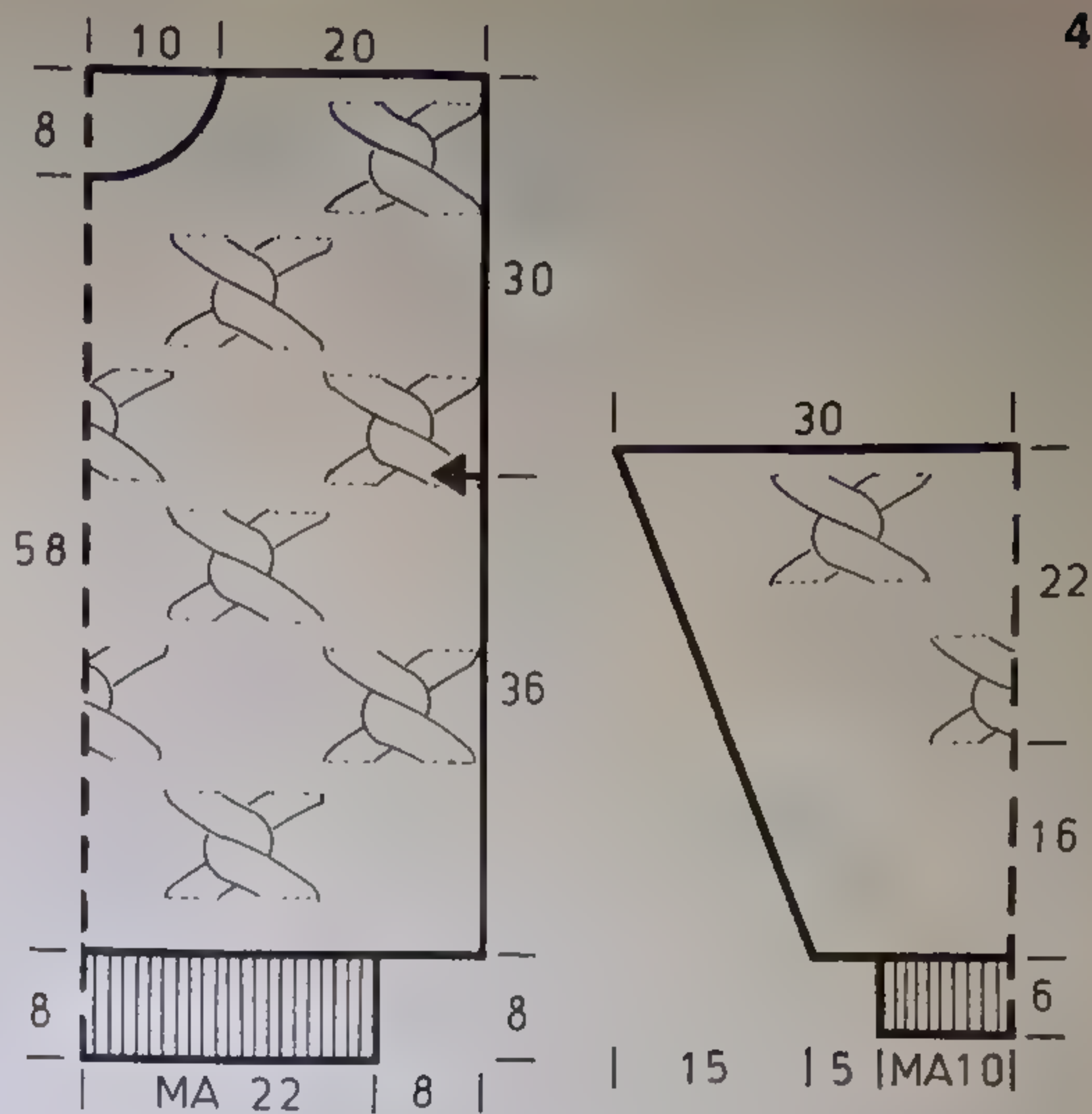


1 лиц. скрещенную из протяжки (150 п.). Продолжить работу объемным узором (на спинке начинать от стрелки). Горловина переда (нижняя линия чертежа): закрыть средние 10 п., по обеим сторонам от них закрыть в каждом 2-м р. 2 раза по 6 п., 3 раза по 2 п. и в каждом 4-м р. 2 раза по 1 п. Еще 4 р. вязать прямо.
Рукава: набрать по 49 п. (20 см). Вязать резинкой 18 р. (6 см). Затем вязать лицевой гладью. При этом в 1-м р. через каждые 2 п.

вывязать 1 лиц. скрещенную из протяжки (74 п.). Через 42 р. (16 см) согласно чертежу выполнить объемный узор. Скосы рукавов: прибавить в каждом 3-м р. 34 раза по 1 п.
 Детали изделия сшить. По краю горловины набрать с изнаночной стороны 92 п. и связать 12 см лицевой гладью так, чтобы бейка закручивалась наружу изнаночной гладью наверх. Бейку пришить к краю горловины.

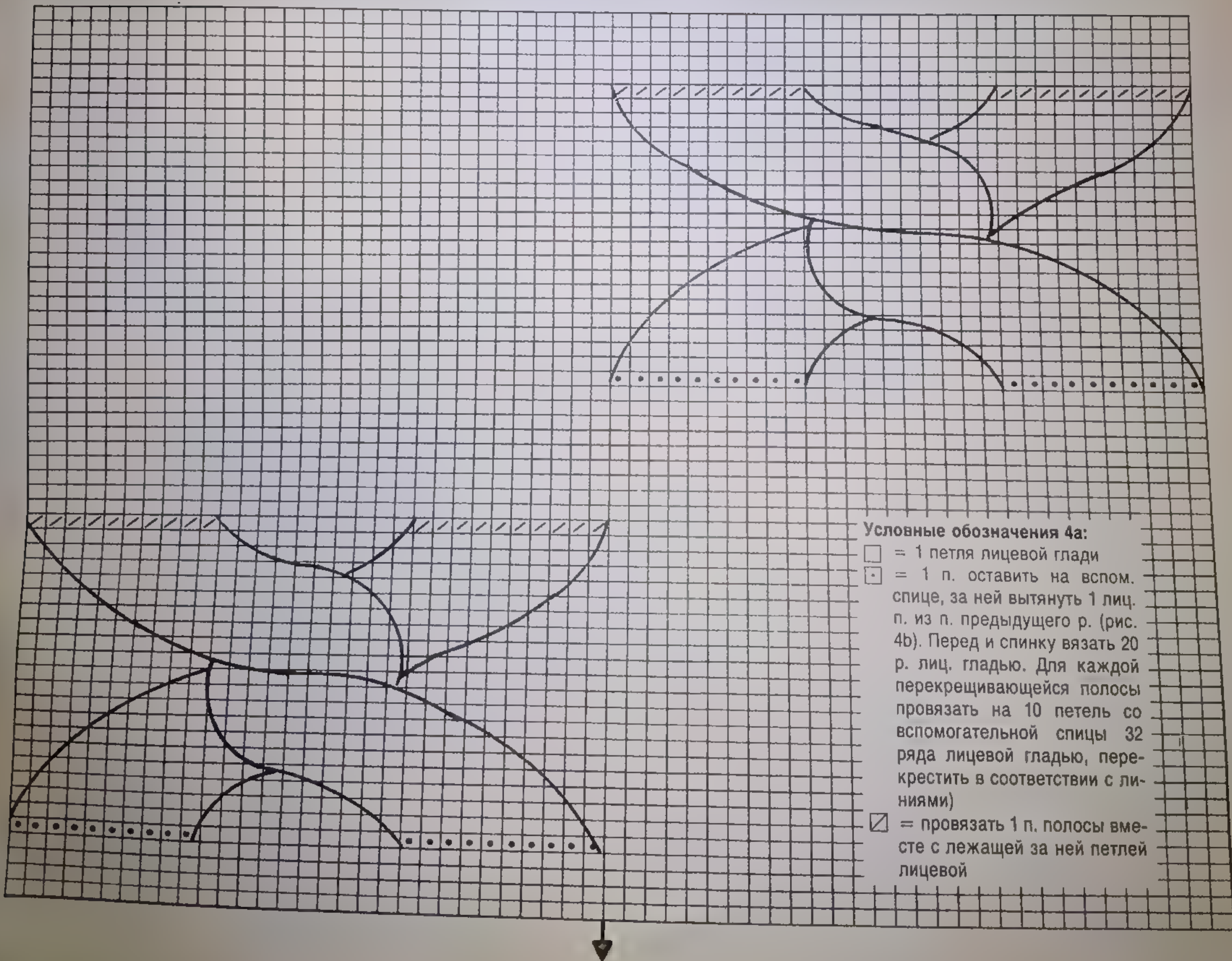


4b



4

4a



Условные обозначения 4а:

- = 1 петля лицевой глади
- = 1 п. оставить на вспом. спице, за ней вытянуть 1 лиц. п. из п. предыдущего р. (рис. 4b). Перед и спинку вязать 20 р. лиц. гладью. Для каждой перекрещивающейся полосы провязать на 10 петель со вспомогательной спицы 32 ряда лицевой гладью, перекрестить в соответствии с линиями)
- ▣ = провязать 1 п. полосы вместе с лежащей за ней петлей лицевой



modische
MASCHEN
5—6/94

© Verlag für die Frau GmbH
Все права на название
и товарный знак

Modische Maschen, его текст
и шрифтовое оформление,
а также на содержание
журнала принадлежат
исключительно издательству
«Ферлаг фюр ди Фрау»,
Германия

модише МАШЕН на русском
языке выходит в АО «Интерпринт»
по лицензии издательства
«Ферлаг фюр ди Фрау»,
Германия.

Зарегистрирован Министерством
печати и информации Российской
Федерации. № 01017

© Перевод на русский язык
АО «Интерпринт», Москва, 1994.
Перепечатка и размножение
журнала любым способом
в полном объеме запрещена.
Частичное использование или
воспроизведение материалов
журнала в средствах массовой
информации разрешается только
с согласия издательства.
Промышленное производство
моделей запрещено.

Подготовлен к печати редакцией
переводных изданий
издательства АО «Интерпринт».

Генеральный директор

АО «Интерпринт»

В. Ф. Трифонов

Главный редактор

Т. М. Хоменко

Редактор

Н. И. Позднякова

Технический редактор

А. В. Лыткина

Ответственный за производство

А. М. Кулешова

Адрес редакции:

119034, Москва,

Бутиковский пер., 12

Тел.: 135 14 08

Отдел реализации:

тел./факс: 291 95 97

Отпечатан на фабрике офсетной
печати № 2 Комитета по печати
Российской Федерации.

141800 г. Дмитров,

Московская обл.,

ул. Московская, 3.

Заказ № 415

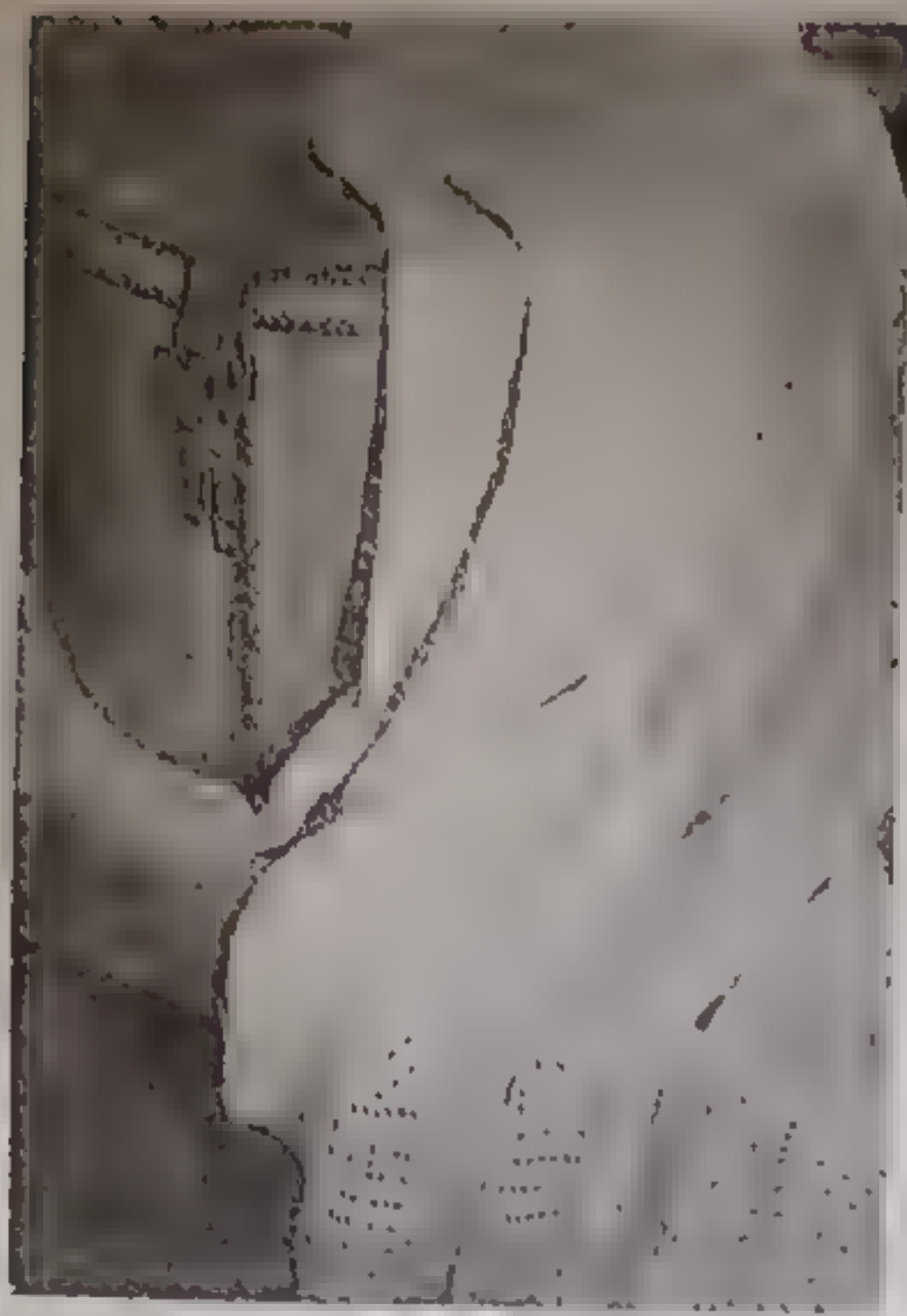
Тираж 400 000

Компьютерный набор и верстка:

АО «Инфо-Пресс»

Тел.: (095) 923 49 05

Факс: (095) 928 65 34



Б

Покрывало

Размер 1,80 x 2,20 м

Вам потребуется: 1750 г бежевой
пряжи (100% шерсти, 50 г =
150 м); спицы № 3.

Платочная вязка: в лиц. и изн.
рядах все п. провязать лицевыми.
Плотность вязания: 24 п. = 10 см.
Узор из «кос»: схема 5а. В не-
приведенных на схеме изнаноч-
ных рядах все п. вязать по рисун-
ку. В 1-м р. даны прибавления.
Повторить раппорт, приведенный
между стрелками, 4 раза в высо-
ту. В ширину узор из «кос» приве-
ден полностью. В последнем лиц.
р. (61-й р.) убавить прибавленные
в начале петли (2 лиц. провязыва-
ть вместе лиц., 2 изн. провязать
вместе изн.).

Плотность вязания:

24 п./30 р. = 10 см.

Узор из ромбов: схема 5б. В не-
приведенных на схеме изн. р. все
п. вязать по рисунку, накиды про-
вязать согласно схеме. Участок
узора из ромбов приведен в высо-
ту и ширину полностью.

Узорный квадрат: схема 5с. В не-
приведенных на схеме изнаноч-
ных рядах все п. вязать по рисун-
ку и условным обозначениям, на-
киды вязать изнаночными. Рап-
порт в высоту и ширину приведен
полностью.

Плотность вязания (оба узора):
26 п./39 р. = 10 см.

Покрывало

Детали: набрать для 3-х частей
2 раза по 141 п. + 2 кром. и 1 раз
144 п. + 2 кром. (по 60 см). 6 ря-
дов связать платочной вязкой.
Нередовать узорные участки по
схеме 5б. 2 раза в начале и 1 раз
в начале и конце рядов после
или, соответственно, перед кром-
кой, выполненной «цепочкой»,
провязывать 3 п. платочной вяз-
кой. После выполнения каждого
квадрата провязать 6 р. платоч-
ной вязкой. Все 3 части закончить
8 р. платочной вязки, при этом
в 8-м р. одновременно закрыть
петли. Окончив вязание, соеди-
нить 3 части крючком соедини-
тельными столбиками (рис. 5е).

5d

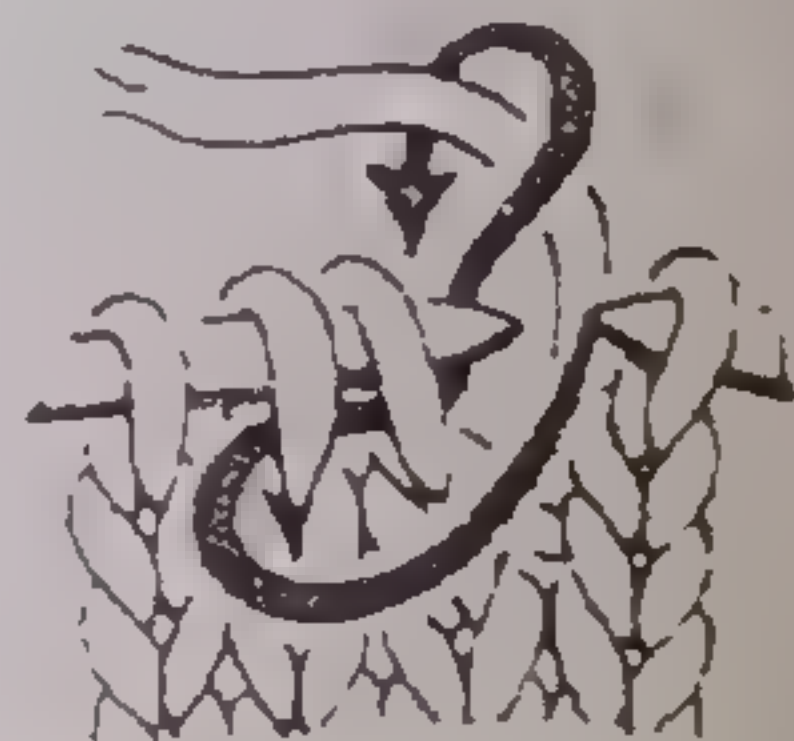
c	b	a	c	b	a	c	b	a
b	a	c	b	a	c	b	a	c
a	c	b	a	c	b	a	c	b
c	b	a	c	b	a	c	b	a
b	a	c	b	a	c	b	a	c
a	c	b	a	c	b	a	c	b
c	b	a	c	b	a	c	b	a
b	a	c	b	a	c	b	a	c
a	c	b	a	c	b	a	c	b
c	b	a	c	b	a	c	b	a
b	a	c	b	a	c	b	a	c

11 60 1 60 1 60 2

220



2 петли, провязанные
вместе изнаночной

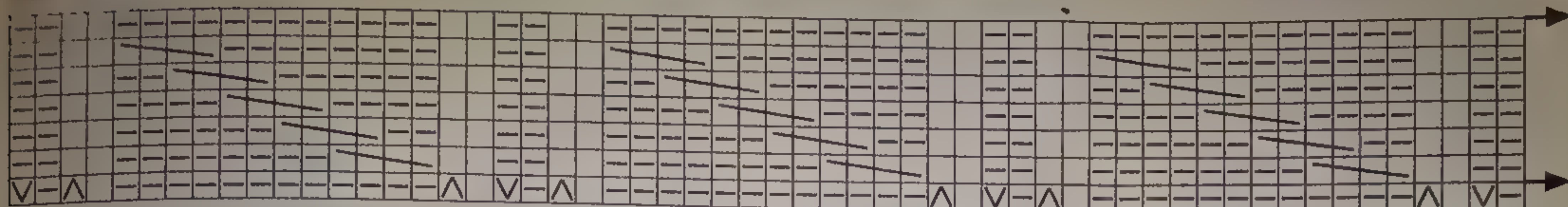


2 петли, провязанные
вместе лицевой

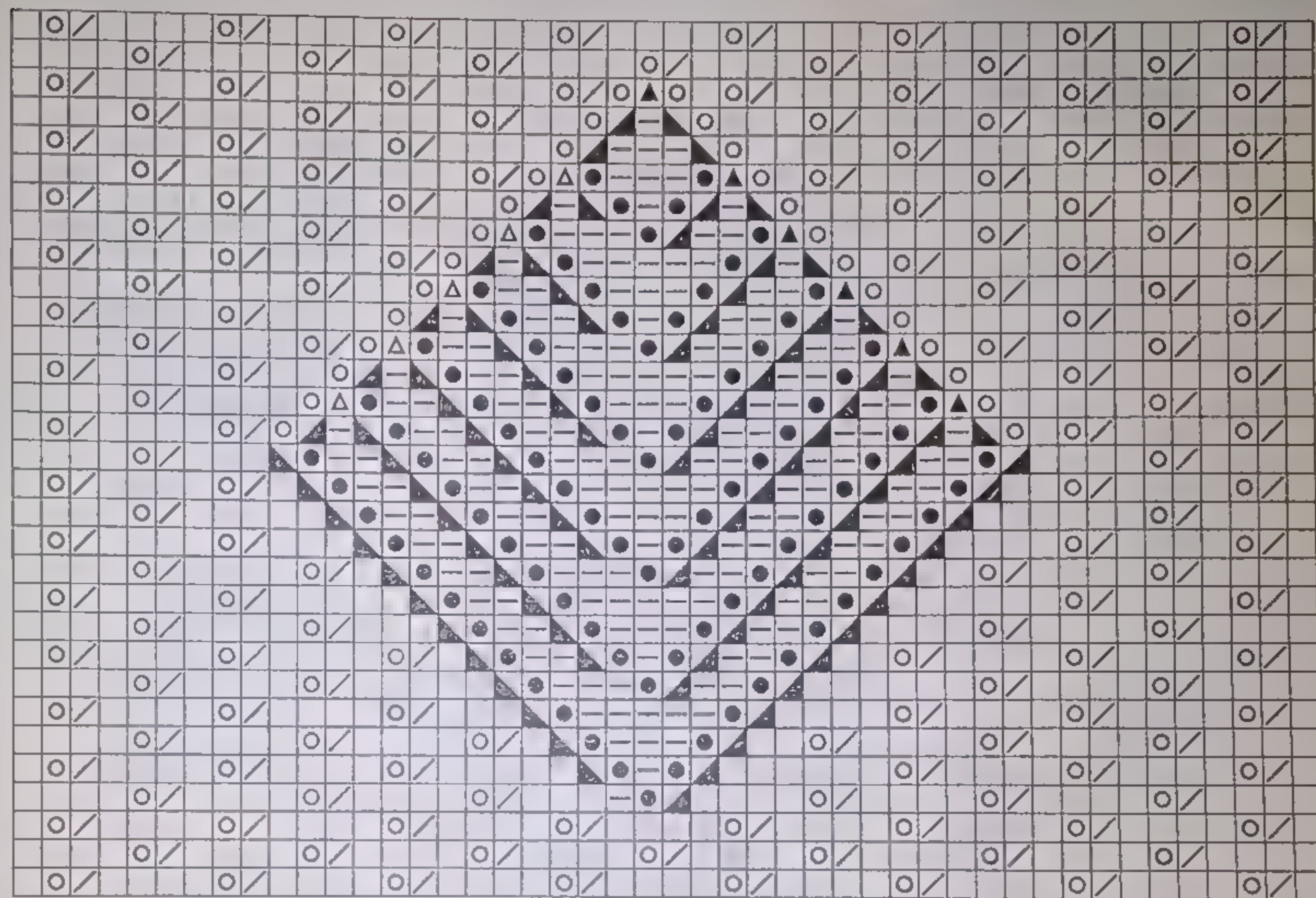
5е



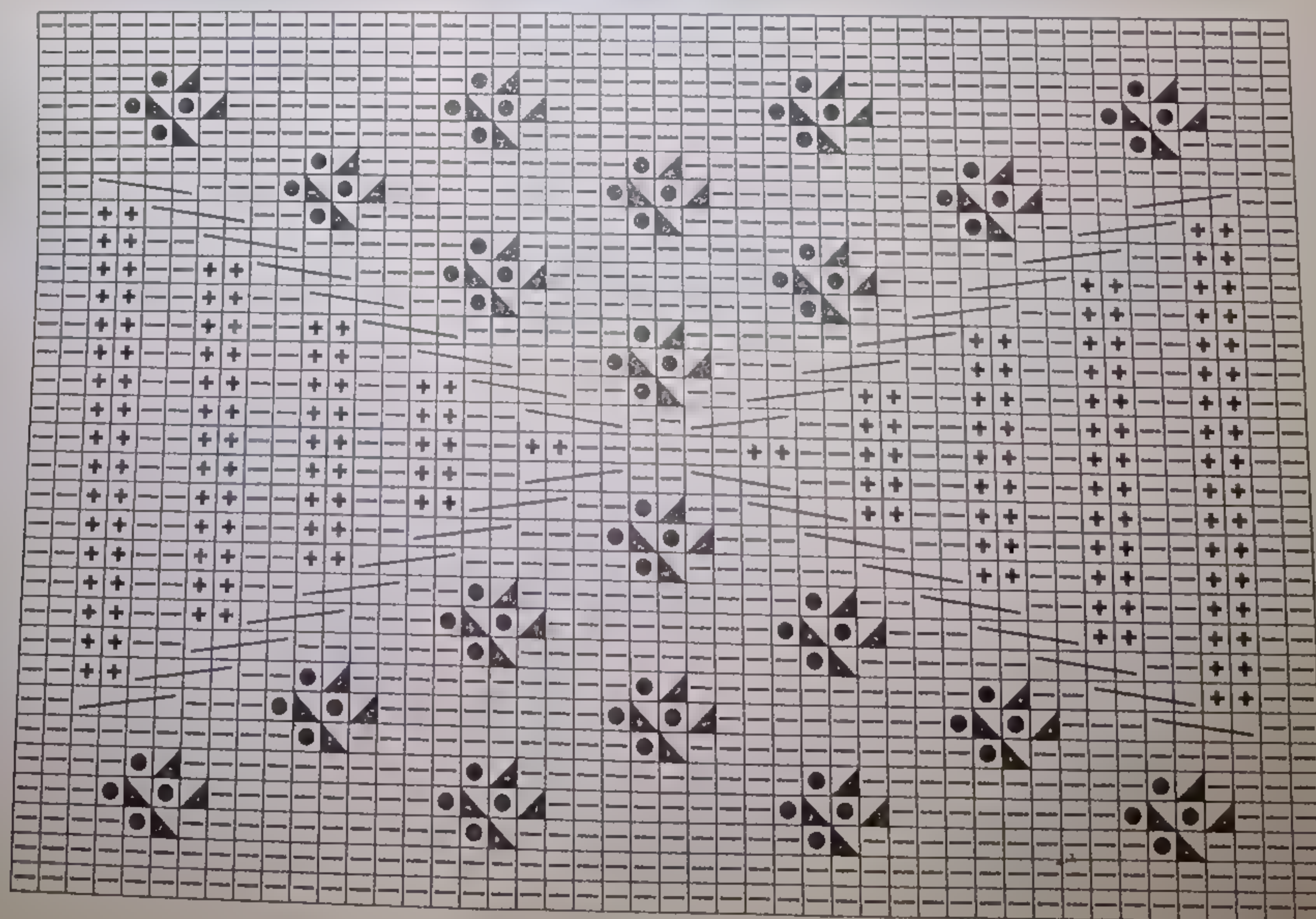
5a



5b



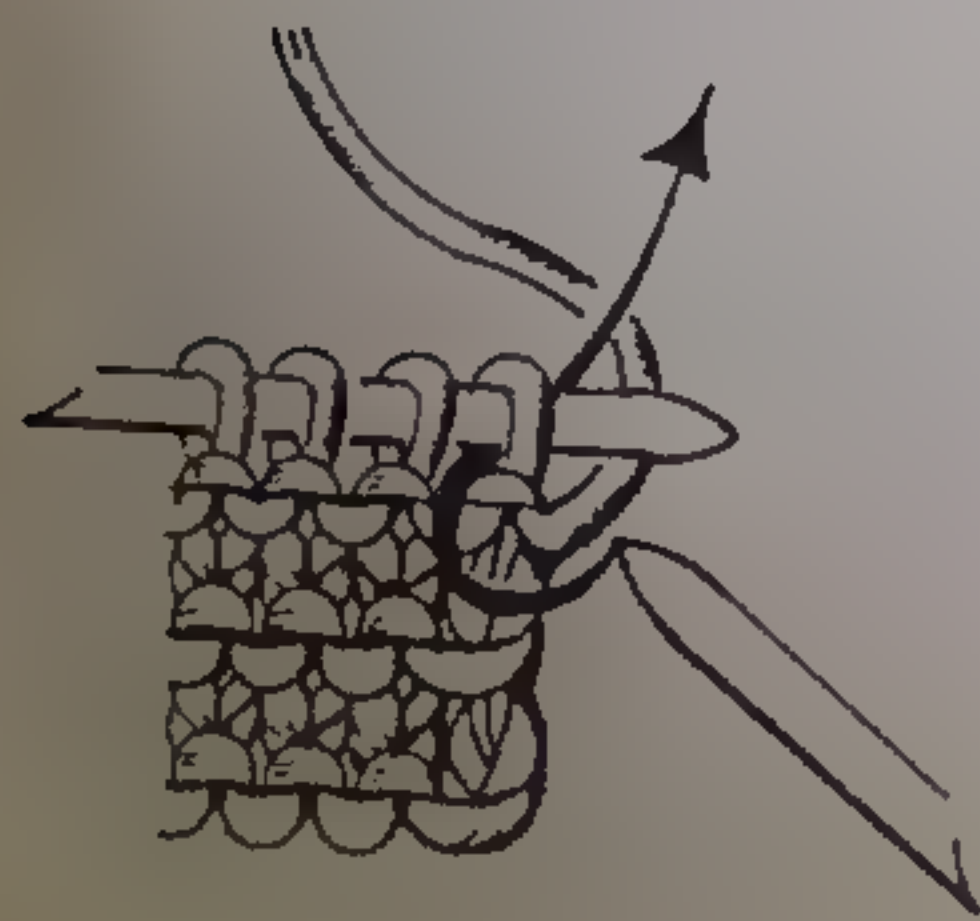
5c



Условные обозначения 5a, b и c:

- = 1 лиц. петля
- = 1 изн. петля
- = 1 накид, в изн. р. лиц. п.
- = 1 накид, в изн. р. изн. п.
- = 1 лиц. скрещенная из протяжки
- = 1 изн. скрещенная из протяжки
- = 2 п. провязать вместе изн.
- = 2 п. провязать вместе лиц.
- = 2 п. провязать вместе следующим образом: 1 п. снять, как лицевую, 1 п. провязать лицевой и протянуть через нее снятую петлю
- = 3 п. провязать вместе лиц.
- = 3 п. провязать вместе следующим образом: 1 п. снять, как лицевую, 2 п. провязать вместе лицевой и протянуть через нее снятую петлю
- = 4 петли перекрестить влево: 2 п. оставить на вспом. спице перед работой, 2 лиц., затем провязать лицевыми петлями со вспом. спицы
- = 4 петли перекрестить вправо: 2 п. оставить на вспом. спице за работой, 2 лиц., затем провязать лицевыми петлями со вспом. спицы
- = в лиц. и изн. р. провязывать 1 п. лицевой

Узелковый край





6—7

Детский пуловер с круглой кокеткой и вязанные башмачки Размер 110—116

Вам потребуется: 450 г пряжи цвета корицы и 100 г коричневой пряжи (60% шерсти, 40% полиакрила, 100 г = 226 м); спицы и круговые спицы № 3 и 4.

Резинка (спицы № 3): в прямом и круговом вязании вязать попеременно 2 изн., 2 лиц.

Плотность вязания: 27 п./30 круговых р. = 10 см.

Узор из широких поперечных полос (спицы № 4): в прямом и круговом вязании вязать попеременно 4 р. лицевой и 2 р. изнаночной глади.

Плотность вязания: 20 п./32 р. = 10 см.

«Коса» (спицы № 4): схема 6а. В 1-м ряду показан переход от бейки горловины. В не приведенных на схеме изнаночных рядах все п. вязать по рисунку. В ширину «коса» приведена полностью, в высоту повторять ряды с 3-го по 14-й.

Плотность вязания:

12 п. = 3 см/32 круг. р. = 10 см.

Пуловер

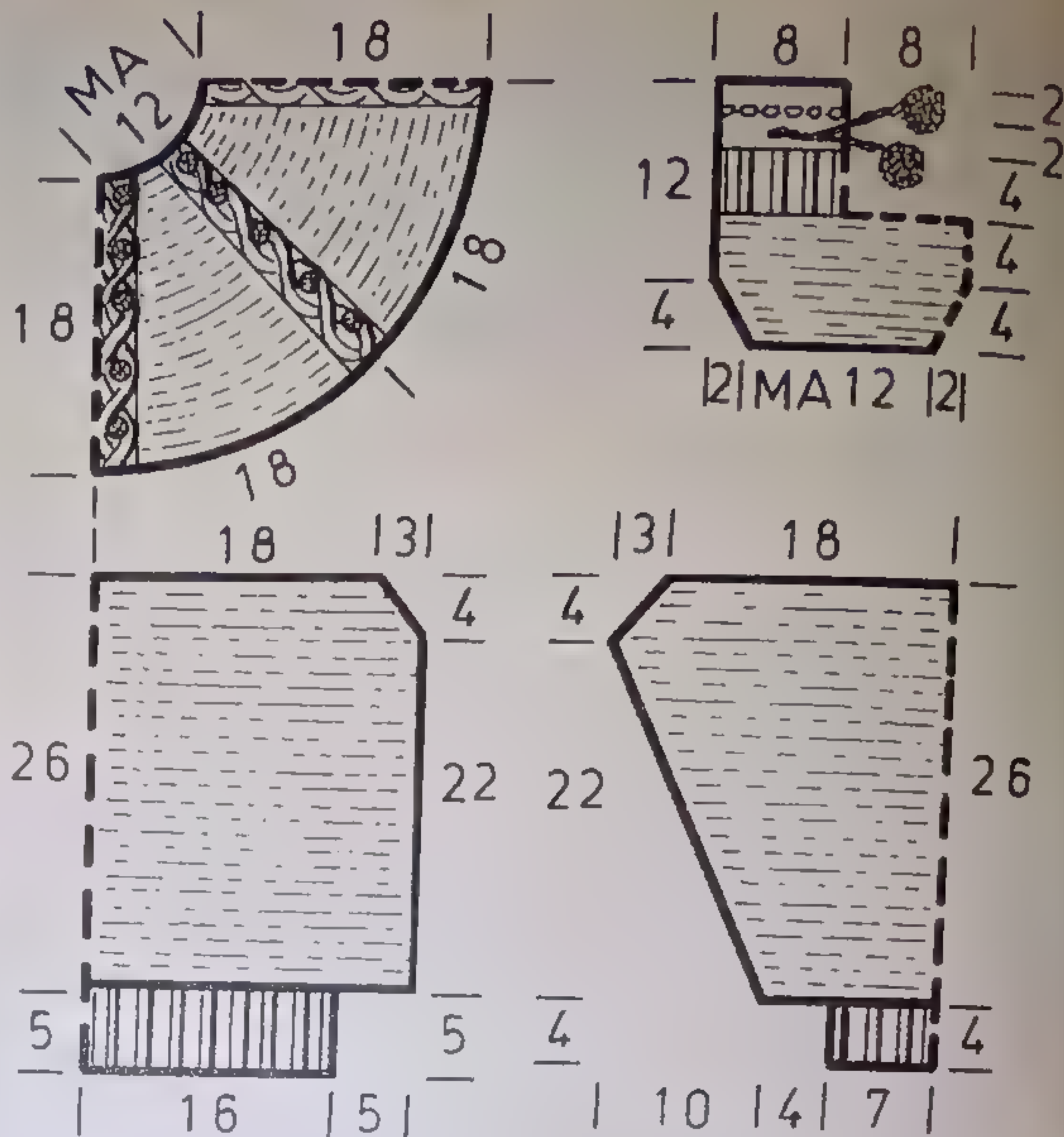
Вязание пуловера: набрать для воротника-гольфа 128 п. (48 см). Вязать резинкой по кругу 38 р. (12 см). Затем выполнить 8 раз попеременно 1 «косу» и 6 п. узором из широких поперечных полос (144 п.). Для придания необходимой формы через 6 круговых р. с обеих сторон каждой «косы» провязывать в каждом 4-м круговом р. 12 раз по 1 п. лицевой или, соответственно, изнаночной скрещенной из протяжки в зависимости от рисунка. Через 18 см в 58-м круговом р. провязать 8 п. «косы» вместе. Для этого провязать 4 п. следующим образом: 3 п. снять, как лицевые, 1 п. провязать лицевой и протянуть ее через снятые петли, 4 п. вместе лицевой (288 п.). Затем вязать перед, спинку и рукава — на 72 п. каждую деталь. Провязывать дополнительно по 1 кром. п. Скосы реглана: прибавить в каждом 2-м р. 6 раз по 1 п.

Скосы рукавов: убавить с обеих сторон в каждом 2-м р. 10 раз и в каждом 4-м р. 10 раз по 1 п., затем еще 12 р. вязать прямо. Провязав всего 84 р. (26 см), заполнить резинку переда и спинки и манжеты. Пуловер сшить.

Башмачки

Основная часть: набрать нитью коричневого цвета (середина подошвы) по 51 п. (24 см). Вязать узором из широких поперечных полос. Для скосов на боковых кромках и с обеих сторон от средней петли в каждом 2-м р. вывязывать 6 раз по 1 п. из протяжки в соответствии с узором (лиц. или изн. скрещенной соответственно) (75 п.), затем еще 12 р. вязать прямо узором из широких поперечных полос. В 25-м р. вязать на 33 п. Затем узором из широких поперечных полос начать вязать пятку: для этого в каждом р. 24 раза провязать 9 п., 2 п. вместе лицевой, работу повернуть и снять 1-ю п., нить перед работой. После окончания вязания пятки провязать оставшиеся 21 п. 25-го р. В 26-м р. продолжить работу на всех 51 п. изнаночными, при этом у боковой кромки вывязывать 1 изн. скрещенную из протяжки. Продолжить работу на 52 п. резинкой нитью коричневого цвета. Еще через 14 р. (4 см) выполнить 16 р. (4 см) лицевой гладью нитью оранжевого цвета. Для отверстий шнура в 3-м р. провязать 2 п. вместе лицевой, 1 накид, 2 лиц., 2 п. вместе лицевой, 1 накид. В 4-м р. провязать накиды изнаночными. Для сгиба выполнить зигзагообразный край. Для этого в 9-м р. провязывать попеременно 2 п. вместе лиц., 1 накид. В 10-м р. накиды вязать изнаночными.

Выполнить нижние и боковые швы, верхний край отогнуть по линии сгиба внутрь и пришить. Сквозь отверстия каждой башмачка протянуть оранжевый шнур, на концах которого укрепить по помпону.



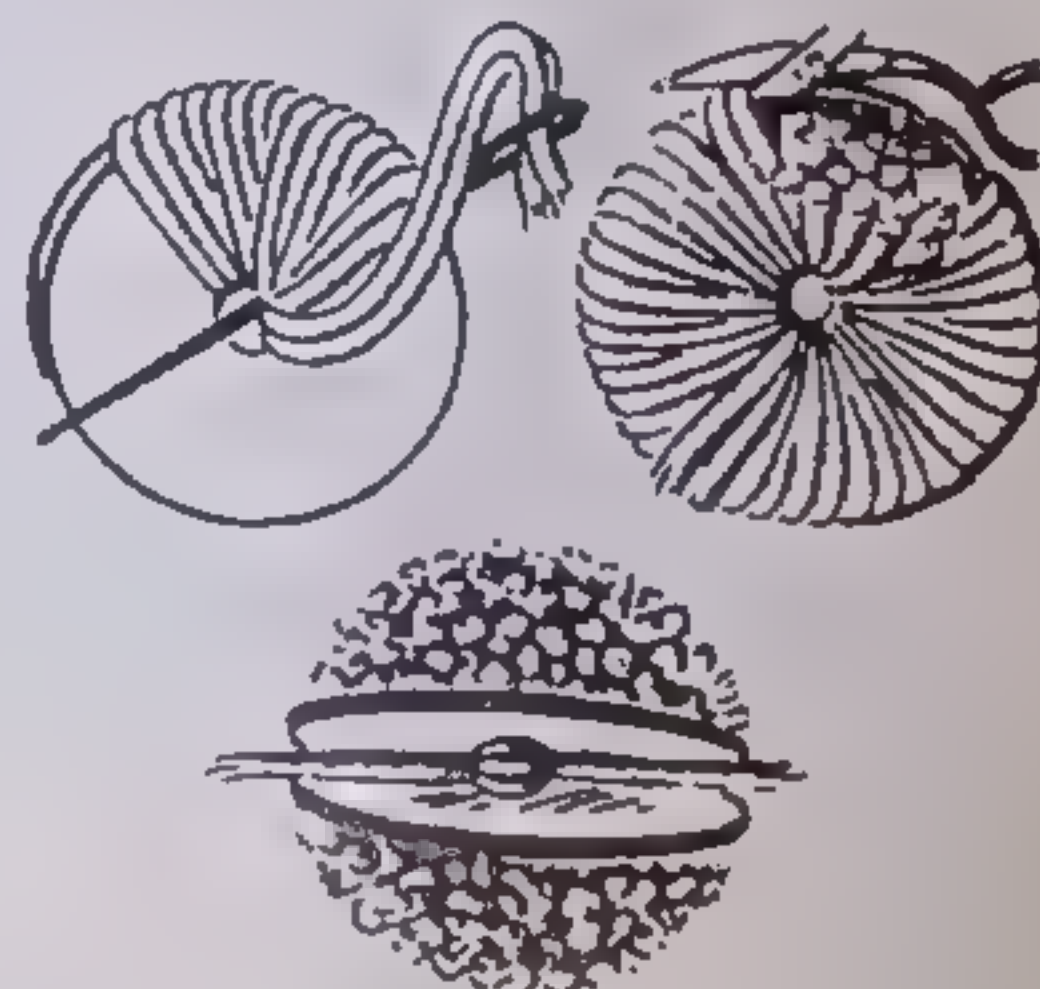
6

6б

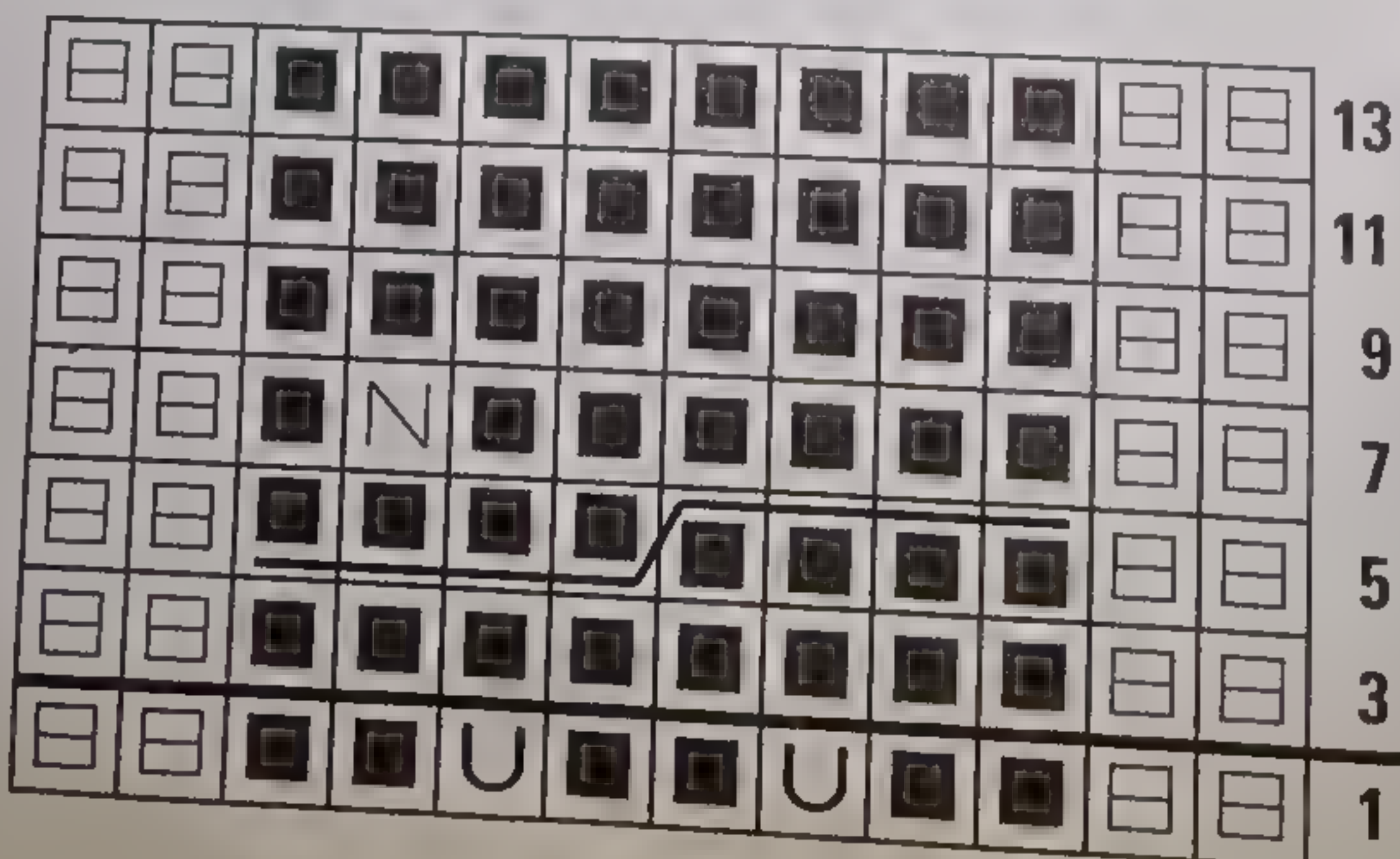
Шишечка



Помпон



6а



Условные обозначения 6а:

- = 1 изн. петля
- = 1 лиц. петля
- U = 1 лиц. скрещенная из протяжки

8 п. перекрестить вправо: 4 п. оставить на вспом. спице за работой, 4 лиц., затем провязать лиц. п. со вспом. спицы = 1 шишечка: вывязать из 1 п. 9, 4 раза попеременно вытянуть петлю, сделать 1 накид, вытянуть еще 1 петлю, работу повернуть, провязать 9 лиц., еще раз повернуть работу и провязать 9 п. вместе лицевой скрещенной (рис. 6б)



8

Вязаный жилет с узором из «кос» Размер 42—46

Вам потребуется: 750 г пряжи цвета корицы (60% шерсти, 40% полиакрила, 100 г = 226 м); спицы № 2,5 и 3,5.

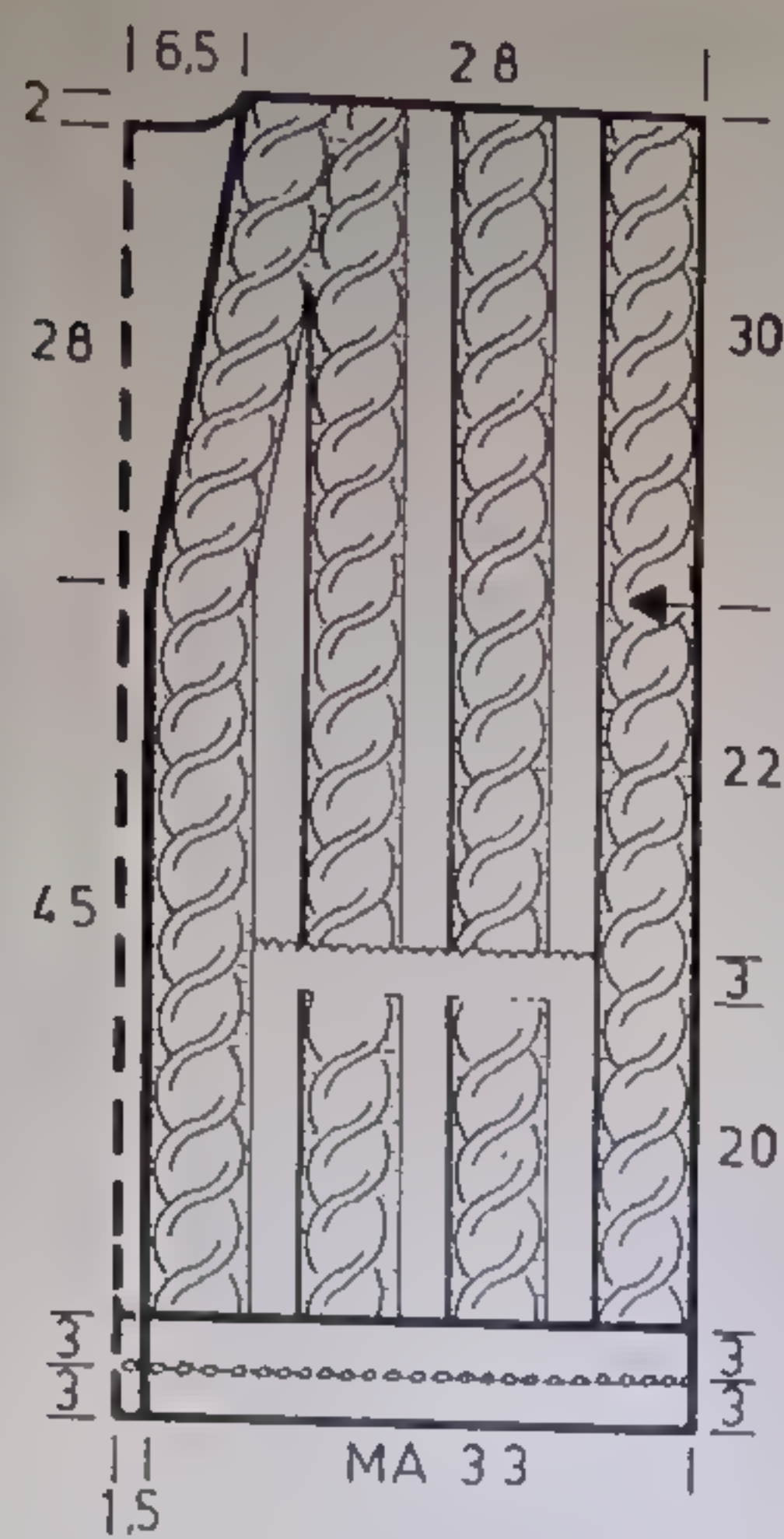
Лицевая гладь (спицы № 2,5): Плотность вязания: 18 п. = 10 см.

Узор из «кос» (спицы № 3,5): схема 8а. В не приведенных на схеме изнаночных рядах все п. вязать по рисунку. Приведенный раппорт повторять в ширину и в высоту.

Плотность вязания:

20 п./27 р. = 10 см.

Полочки: набрать по 58 п. (33 см). Вязать лицевой гладью. Через 8 р. (3 см) выполнить зубчатый край: попеременно 1 накид, 2 вместе лицевой (т. е. 1 п. снять, как лицевую, 1 п. провязать лицевой и протянуть через нее снятую петлю), в следующих изн. р. все петли и накиды провязать изнаночными. Еще через 8 р. (3 см) продолжить работу узором из «кос», при этом петли, обозначенные на схеме стрелкой, вывязать изнаночными скрещенными из протяжки (66 п.). Еще через 54 р. узора из «кос» (20 см) для листочки кармана (спицами № 2,5) провязать 8 р. (3 см) лицевой гладью на 42 п., при этом обратить внимание на то, что в 1-м р. лицевой глади после узора из «кос» провязывать по 2 п. вместе изнаночной. Выполнить зубчатый край и связать еще 8 р. (3 см) лицевой гладью. По бокам оставить по 12 п.



8

8b



8c



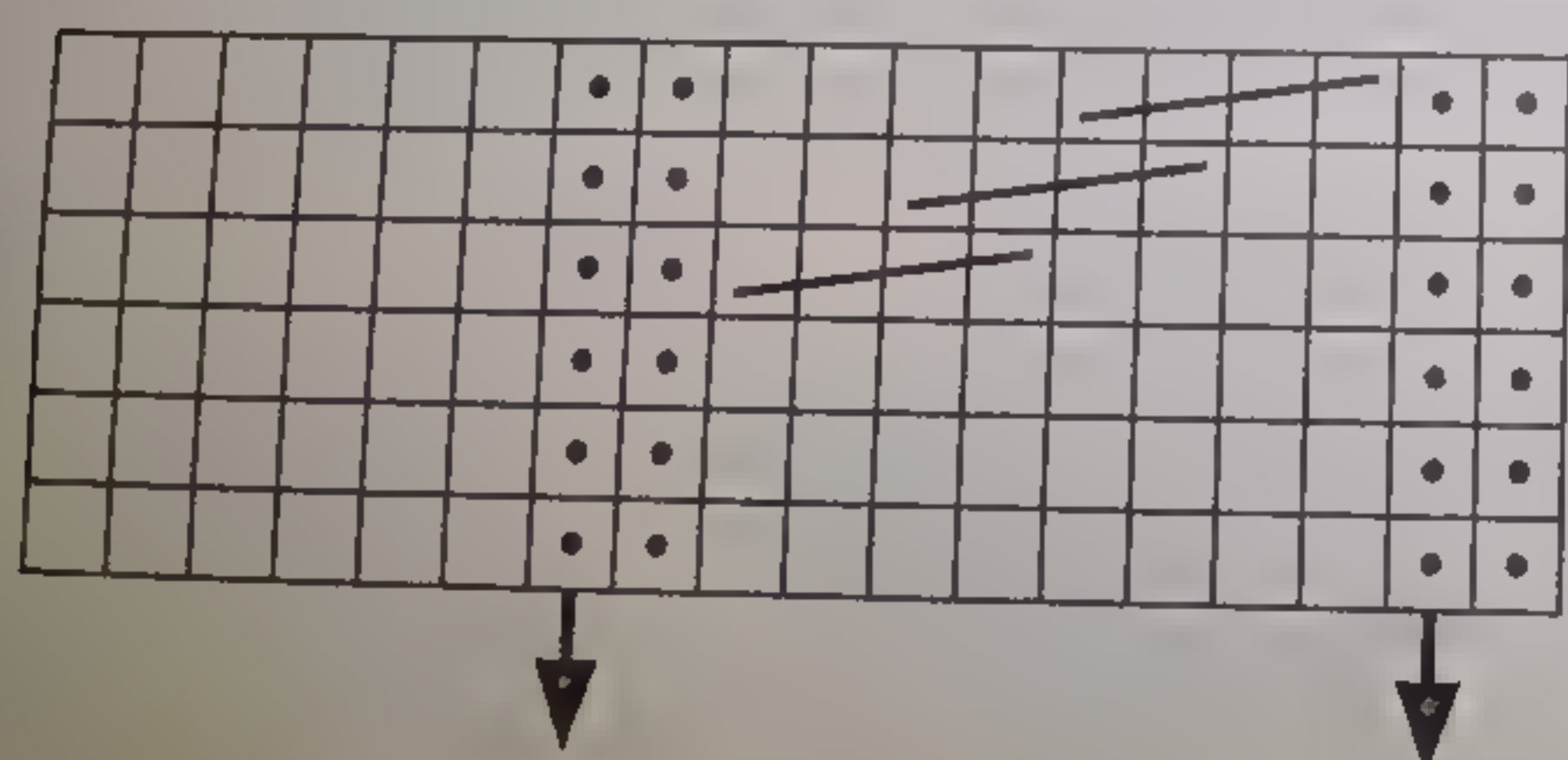
Условные обозначения 8а:

□ = 1 изн. петля

□ = 1 лиц. петля

□ = 4 петли перекрестить вправо: 2 п. оставить на вспомогательной спице за работой, 2 лиц., затем провязать лицевыми петлями со вспомогательной спицы

8а



Мешковины карманов: набрать по 38 п. (20 см). Вязать лицевой гладью. Через 54 р. (20 см) ввести петли мешковин карманов в вязание вместо закрытых петель листочек и продолжить работу на всех петлях узором из «кос», обращая внимание на то, что в 1-м р. петлю, помеченную стрелкой на схеме, надо вывязать из петель мешковины кармана (4 п.). Скосы выреза горловины: в каждом 4-м лиц. р. закрыть 10 раз по 1 п. по левой стороне выреза, по правой стороне после 11 п. узора из «кос» провязывать 2 п. вместе изнаночной.

Спинка: набрать 122 п. (69 см). Вязать лицевой гладью. Выполнить двойную планку, как у спинки. Продолжить работу узором из «кос», петли, обозначенные на схеме стрелкой, вывязать изнаночными скрещенными из протяжки (138 п.). Горловина спинки: закрыть средние 18 п., по обеим сторонам от них закрыть во 2-м р. 4 п.

Планка, связанная целиком с бейкой горловины: набрать 304 п. (166 см). Бейки пройм: набрать по 104 п. (60 см). Вязать лицевой гладью. Через 8 р. (3 см) выполнить зубчатый край и вязать лицевой гладью еще 8 р. (3 см). Перевести петли на нитку.

Детали изделия сшить. Мешковины прикрепить с изнанки полочек. Бейку пришить к краю горловины кеттельным швом, сложить пополам, отвернув внутрь и пришить.



9

Пуловер с разрезом Размер 38—42

Вам потребуется: 800 г коричневой меланжевой пряжи (100% шерсти, 50 г = 125 м); спицы и круговые спицы № 3.

Резинка: вязать 2 изн., 2 лиц.

Плотность вязания: 29 п. = 10 см.

Узор с вытянутыми петлями: схема 9а. В не приведенных на схеме изнаночных рядах все п. вязать по рисунку. Приведенный раппорт повторять в ширину и в высоту.

Плотность вязания:

23 п./40 р. = 10 см.

Перед: для линии низа из 2-х частей набрать по 63 п. + 2 кром. (по 27 см). Вязать узором с вытянутыми петлями. Через 72 р. (18 см) для прорезей карманов закрыть по 39 п. (17 см).

Мешковины карманов: набрать по 39 п. (17 см). Вязать лицевой гладью 54 р. (18 см). Ввести петли мешковин карманов в вязание вместо закрытых петель полочек и продолжить работу узором с вытянутыми петлями. Еще через 8 р. (2 см) набрать между обеими частями 15 п. так, чтобы на спицах оказалось 143 п. + 2 кром. Вязать все вместе узором с вытянутыми петлями. Горловины переда (нижняя линия чертежа): закрыть средние 19 п., по обеим сторонам от них закрыть в каждом 2-м р. 2 раза по 4 п. и в каждом 4-м р. 6 раз по 1 п.

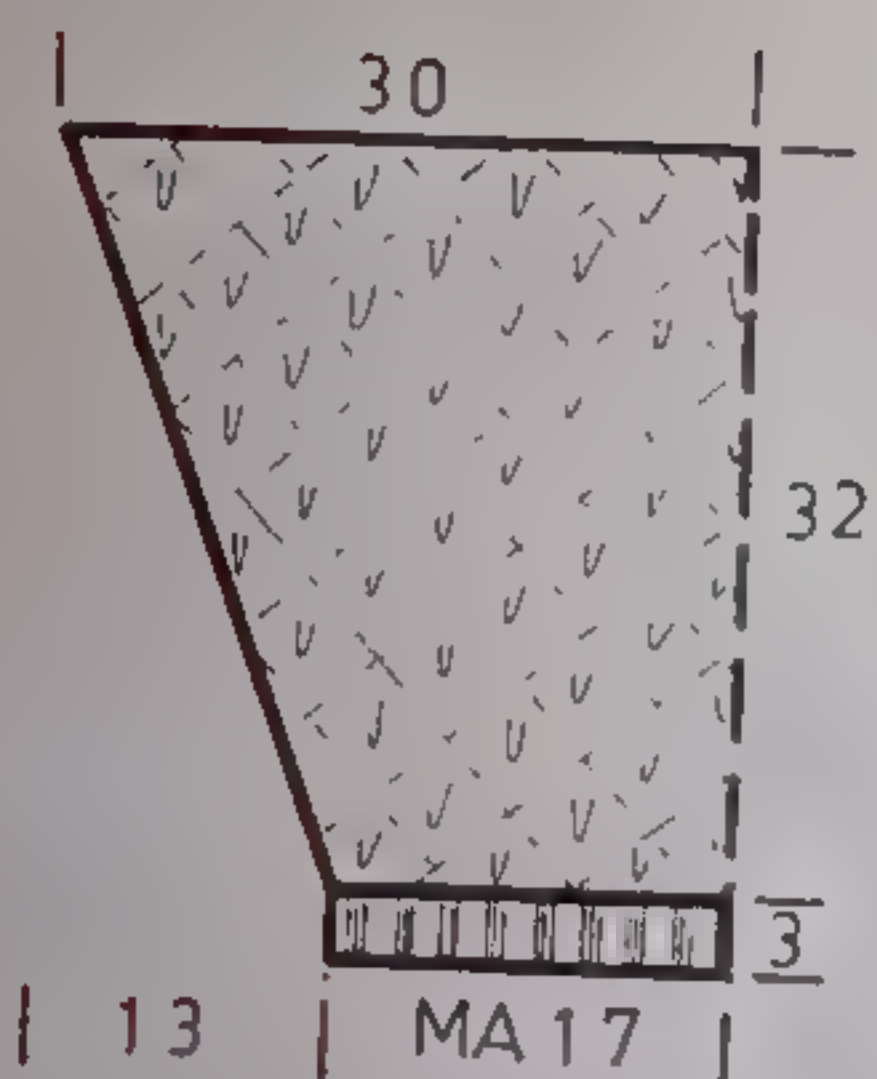
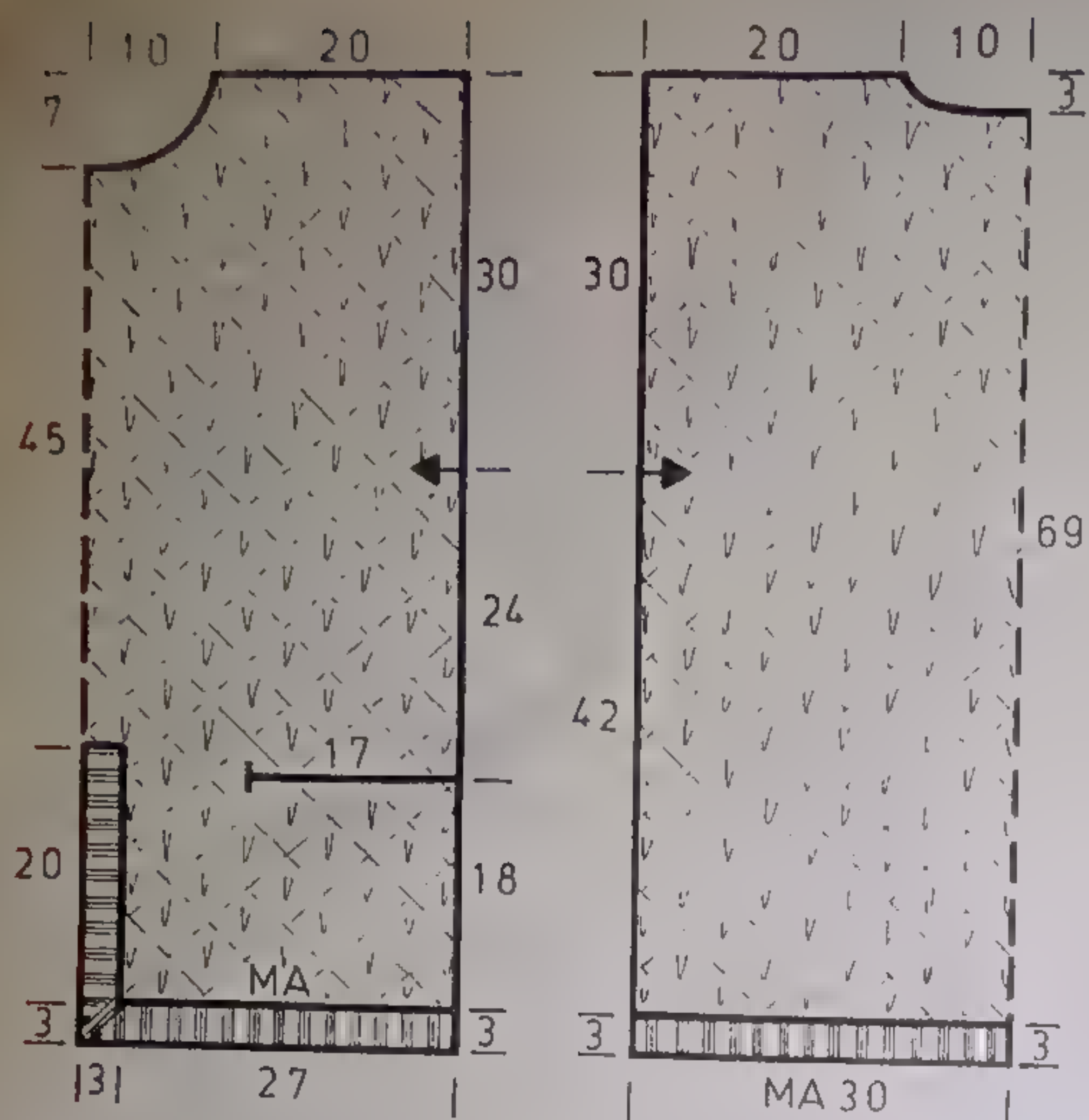
Спинка: набрать 172 п. + 2 кром. (60 см). Вязать резинкой 8 р. (3 см). Продолжить работу узором с вытянутыми петлями. При этом в 1-м р. каждую 5-ю и 6-ю п. провязать вместе лицевой (143 п. + 2 кром.). Горловина спинки: закрыть средние 29 п., по обеим сторонам от них закрыть в каждом 2-м р. 1 раз 6 п. и 3 раза по 1 п. Еще 6 р. вязать прямо.

Рукава: набрать по 96 п. (34 см). Вязать резинкой 8 р. (3 см). Продолжить работу узором с вытянутыми петлями. При этом в 1-м р. каждую 5-ю и 6-ю п. провязать вместе лицевой (79 п.). Скосы рукавов: прибавить с обеих сторон в каждом 4-м р. 32 раза по 1 п.

Планка, связанная целиком с бейкой разреза: набрать 150 п. (53 см). Вязать резинкой. На углы приходится по 2 лиц. п. Для образования углов в каждом лиц. р. провязывать 1-ю лиц. п. вместе с 2 предыдущими п. лиц., 2-ю лиц. п. провязывать с 2 следующими вместе следующим образом: 2-ю п. снять, как лиц., 2 следующие п. провязать лиц. и протянуть через нее снятую п. Через 6 р. перевести п. на нитку. Прикеттлевать планку к краям пуловера. По краям прорезей карманов набрать налицо петли, провязать 3 р. лиц. В 3-м р. одновременно закрыть п. Детали изделия сшить. По краю горловины набрать налицо п., провязать по кругу 5 р. попеременно 1 р. лиц., 1 р. изн. В 5-м р. закрыть п.

Вытягивание петли

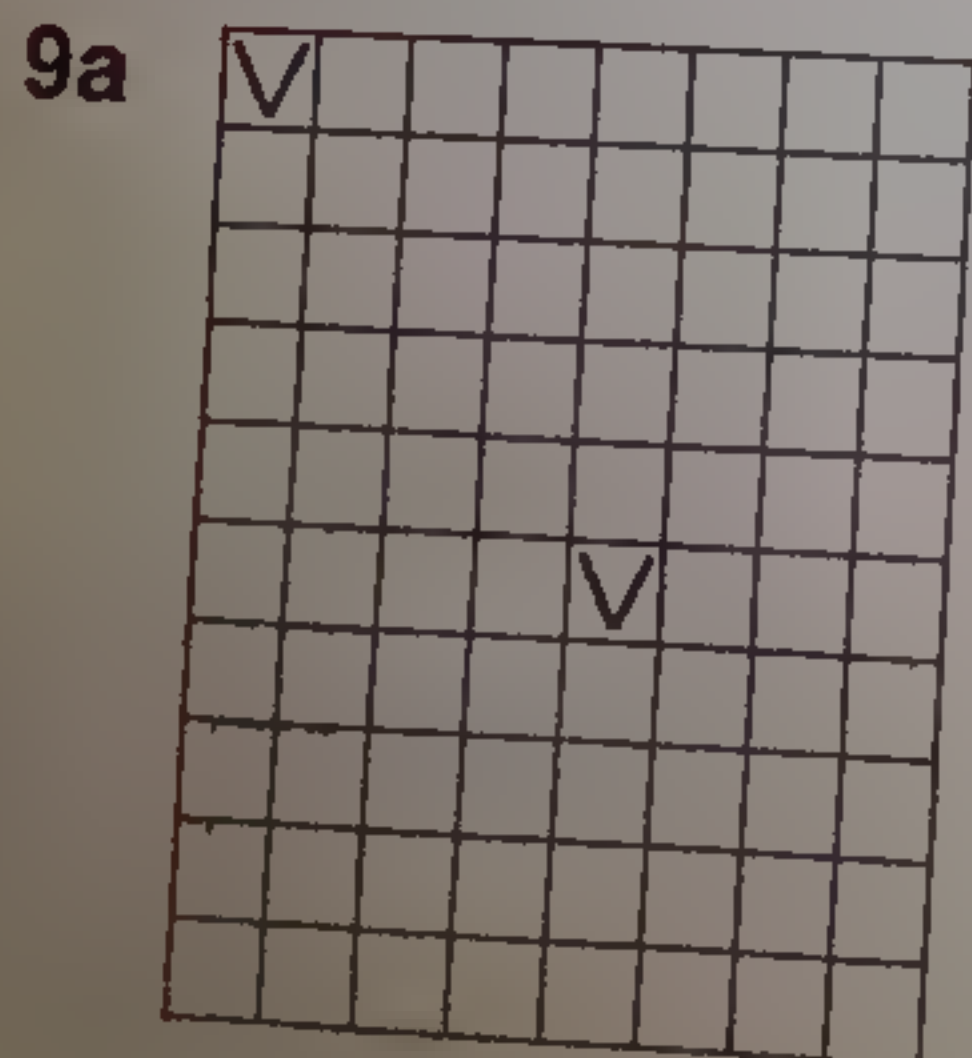




9

Условные обозначения 9а:

☐ = 1 п. лицевой глади
☑ = ввести спицу в петлю предыдущего 6-го р., вытянуть длинную петлю, спустить петлю с левой спицы



10

**Длинное платье
с узором из «кос»
Размер 38—42**

Вам потребуется: 1200 г желтой пряжи (97% шерсти, 3% полиамида, 50 г = 90 м); спицы № 4,5 и 5,5, круговые спицы № 4,5.

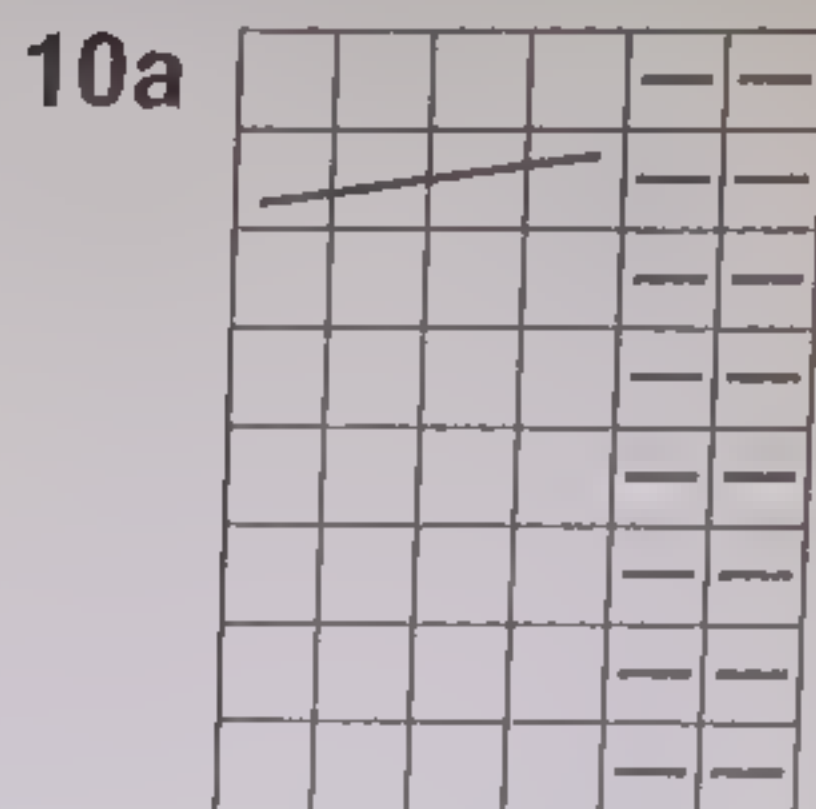
Резинка (спицы № 4,5): в прямом вязании: **1-й р.:** попеременно 2 изн., 4 лиц. **2-й р.:** попеременно 4 изн., 2 лиц. Повторять 1-й и 2-й р. В круговом вязании: 1-й и все последующие р. вязать, как 1-й р. прямого вязания.

Условные обозначения 10а:

□ = 1 п. лицевой глади

 = 1 п. изнаночной глади

= 4 п. перевернуть вправо: петли перевести на вспом. спицу и перевернуть так (см. рис. 10b), чтобы 1-я п. стала последней



Плотность вязания:

21 п./20 р. прямого или кругового
вязания = 10 см

Узор из «кос» (спицы № 5,5): схема 10а. Приведенный раппорт повторять в ширину и в высоту

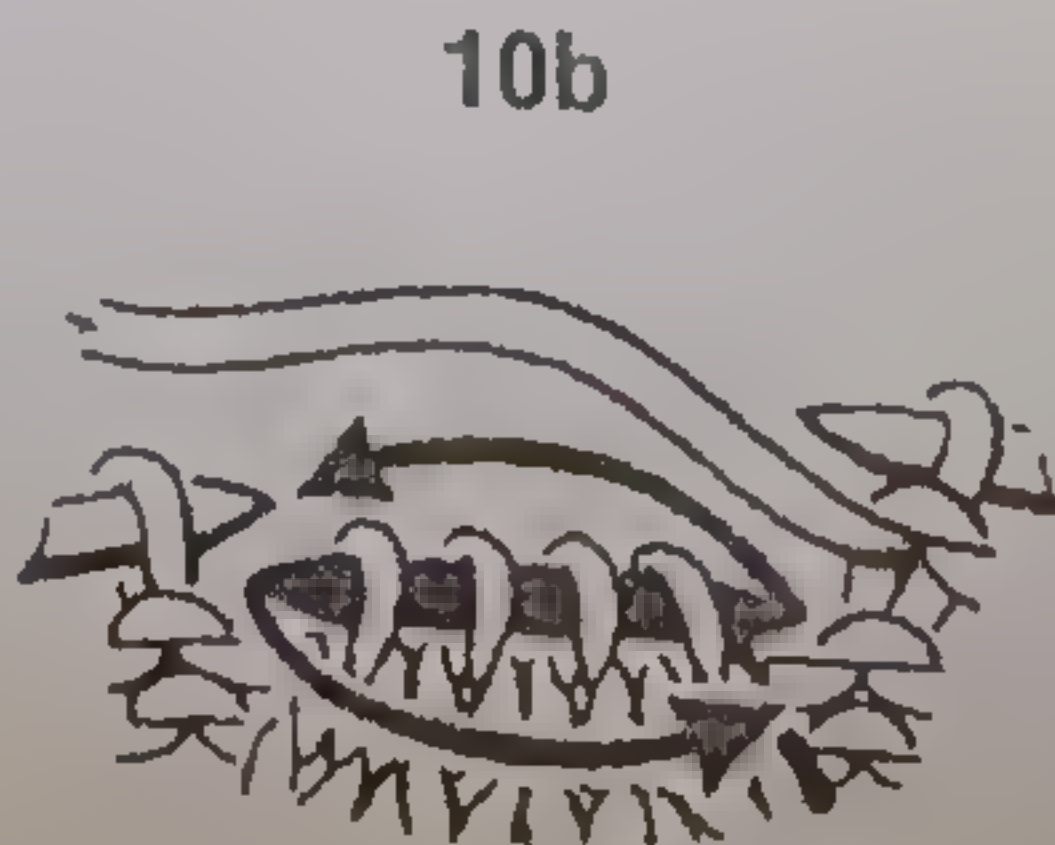
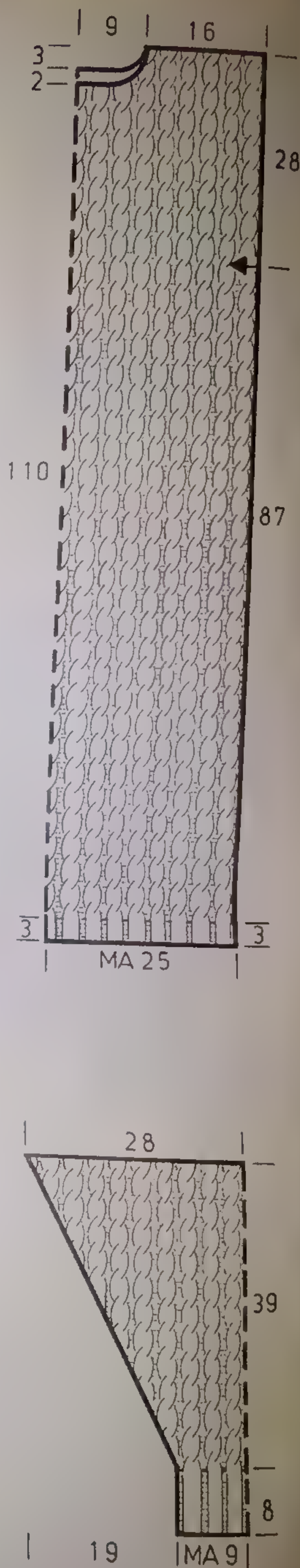
Плотность вязания

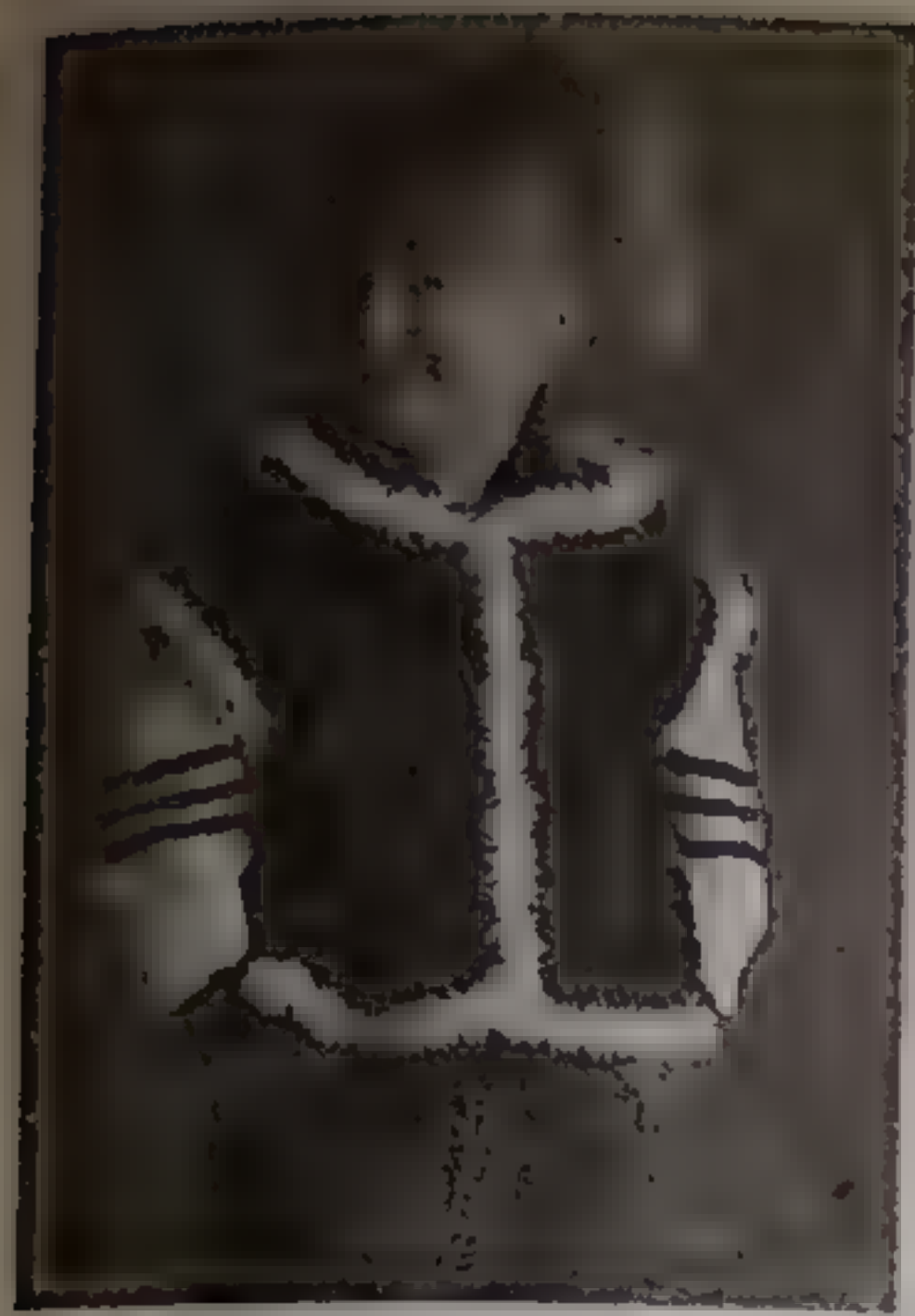
21 п./25 р. = 10 см.

Перед и спинка: набрать по 104 п. (50 см). Вязать резинкой 6 р. (3 см). Продолжить работу узором из «кос». Горловина переда (нижняя линия чертежа): закрыть средние 20 п., по обеим сторонам от них закрыть в каждом 2-м р. 2 раза по 3 п. и 3 раза по 1 п. Горловина спинки: закрыть средние 24 п., по обеим сторонам от них закрыть в каждом 2-м р. 1 раз 4 п., 1 раз 2 п. и 1 раз 1 п.

Рукава: набрать по 38 п. (18 см). Вязать резинкой 18 р. (8 см). Продолжить работу узором из «кос». Скосы рукавов: прибавить с обеих сторон в каждом 4-м р. 8 раз по 1 п. и в каждом 2-м р. 32 р по 1 п.

Воротник-гольф: набрать 90 п. (44 см). Вязать резинкой по кругу 52 р (26 см). Перевести петли на нитку и, сшив платье, приккетлывать воротник к горловине.





11

Детский жилет с капюшоном Размер 110

Вам потребуется: 300 г голубой пряжи (100% шерсти, 50 г = 112 м), 50 г белой пряжи (90% полиакрила, 10% полиэстера, 50 г = 85 м); спицы № 3.

Лицевая гладь.

Плотность вязания: 20 п. = 10 см.

Узор из поперечных полос: схема 11а. Вязать ряды с 5-го по 8-й, как 3-й и 4-й р. Повторять с 3-го по 12-й р.

Плотность вязания:

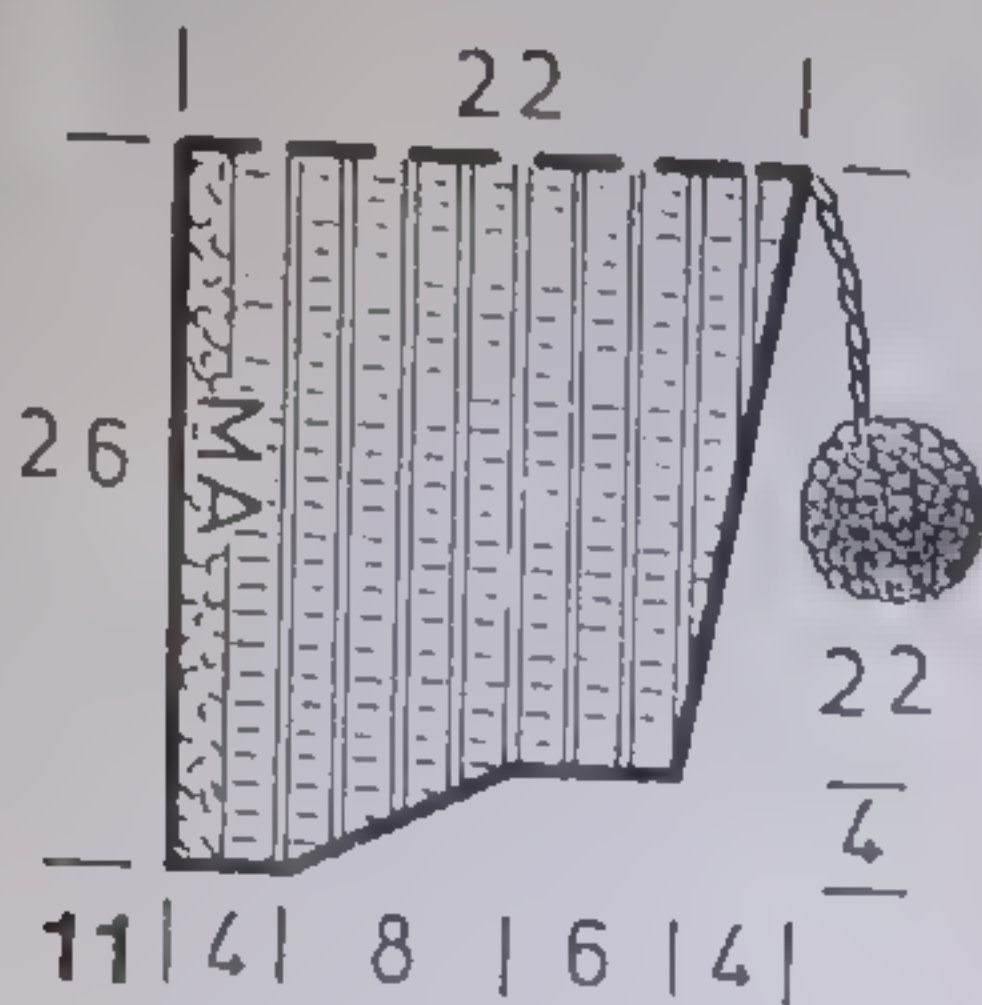
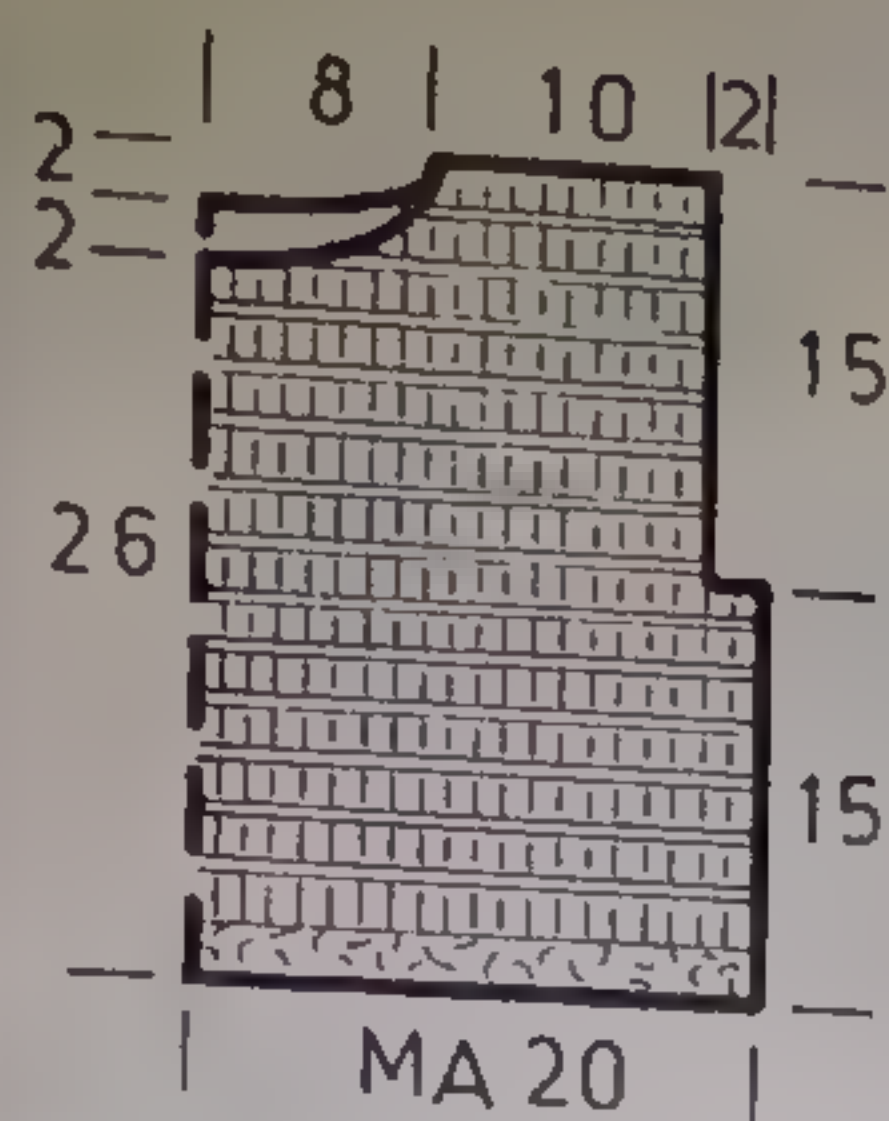
20 п./48 р. = 10 см.

Полочки: набрать нитью белого цвета по 41 п. (20 см). Вязать лицевой гладью. Через 6 р. (2 см) продолжить работу нитью голубого цвета узором из поперечных полос. Вырезы пройм: закрыть 5 п. (2 см). Горловина переда (нижняя линия чертежа): закрыть в каждом 2-м р. 1 раз 6 п., 2 раза по 3 п., 4 раза по 1 п., еще 6 р. вязать прямо.

Спинка: набрать белой нитью 81 п. (40 см). Вязать лицевой гладью. Через 6 р. (2 см) продолжить работу нитью голубого цвета узором из поперечных полос. Вырезы пройм: закрыть 5 п. (2 см). Горловина спинки: закрыть средние 20 п., по обеим сторонам от них закрыть в каждом 2-м р. 2 раза по 2 п. и 2 раза по 1 п.

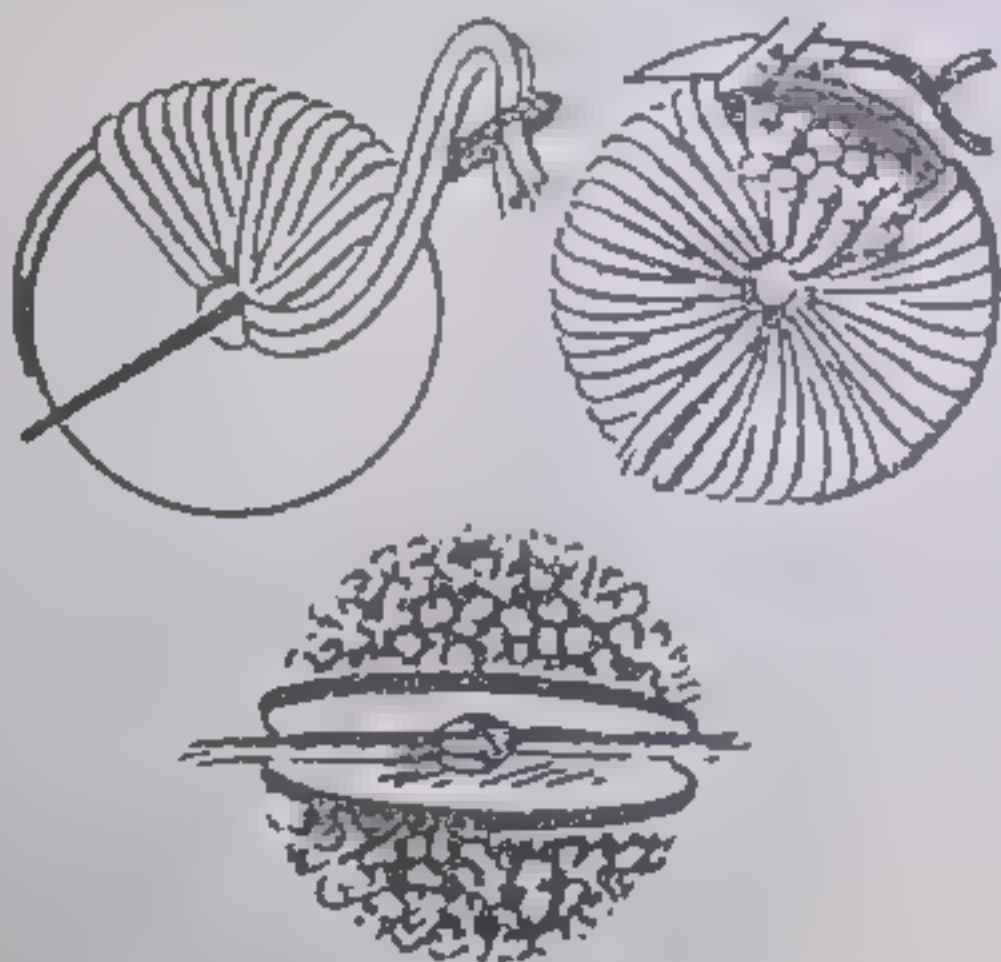
Капюшон: набрать нитью белого цвета 103 п. (52 см). Вязать лицевой гладью. Через 6 р. (2 см) продолжить работу нитью голубого цвета узором из поперечных полос. Скосы: закрыть с обеих сторон в каждом 5-м р. 8 раз по 1 п., еще 30 р. вязать прямо, закрыть последние 7 п.

По передним краям полочек набрать нитью белого цвета с лицевой стороны по 52 п. (26 см), у пройм набрать нитью белого цвета с лицевой стороны по 60 п. (30 см), с правой стороны выполнить 4 петли для пуговиц. Расстояние между пуговицами ок. 6 см. Для беек вязать 6 р. (2 см) лицевой гладью. Детали изделия



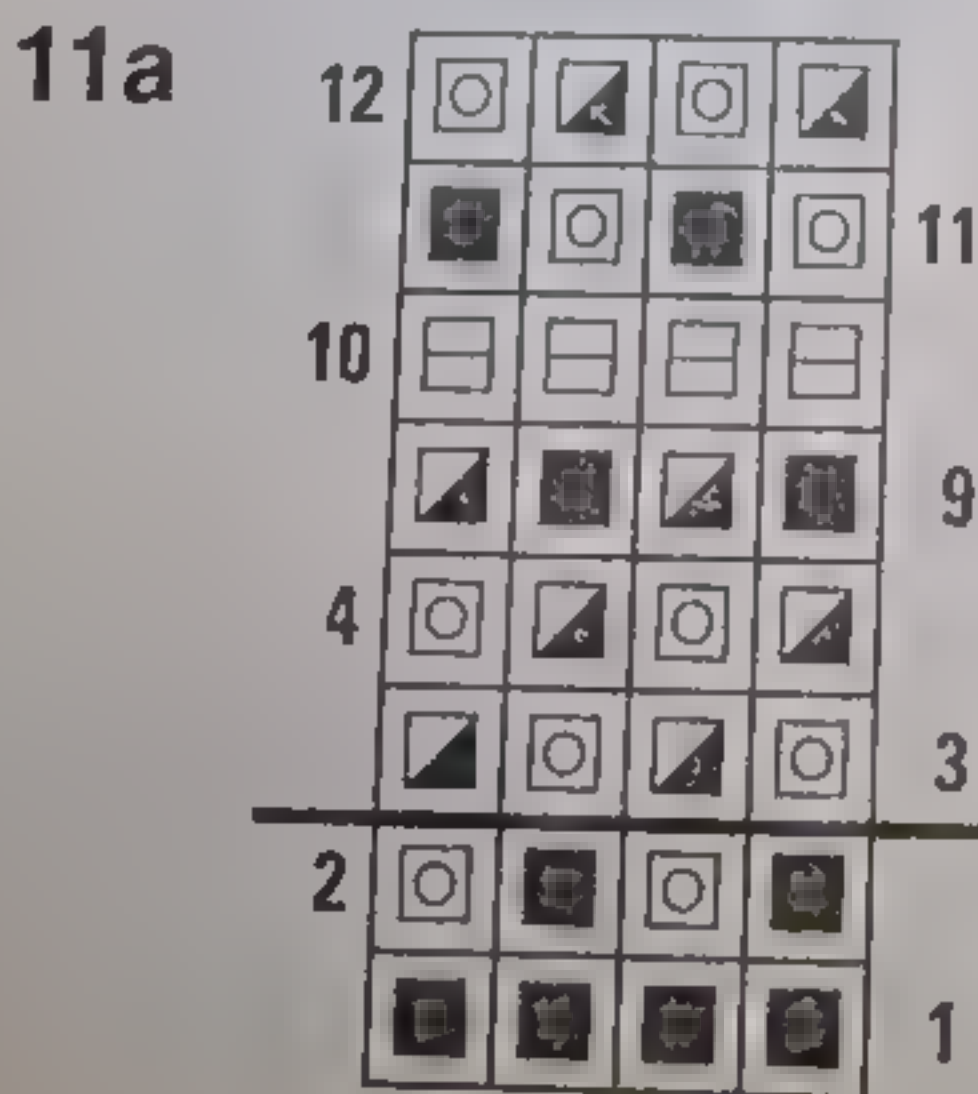
сшить. Бейки сложить пополам, отвернув наружу и пришить. К капюшону прикрепить помпон на шнуре длиной ок. 10 см.

Помпон



Условные обозначения 11а:

- = 1 изн. петля
- = 1 лиц. петля
- = 1 п. снять с накидом
- = 1 п. провязать вместе с накидом лиц.



12

Детский пуловер с мотивами из «кос» и шапочка Размер 104—110

Вам потребуется: 700 г винно-красной пряжи (100% шерсти, 50 г = 75 м); спицы № 5.

Платочная вязка: в лицевых и изнаночных рядах все п. провязывать лицевыми

Узор из «кос»: схема 12а. Приведенный раппорт повторять в высоту и ширину. В не приведенных на схеме изнаночных рядах все п. вязать согласно схеме.

Плотность вязания (оба узора): 17 п./32 р. = 10 см.

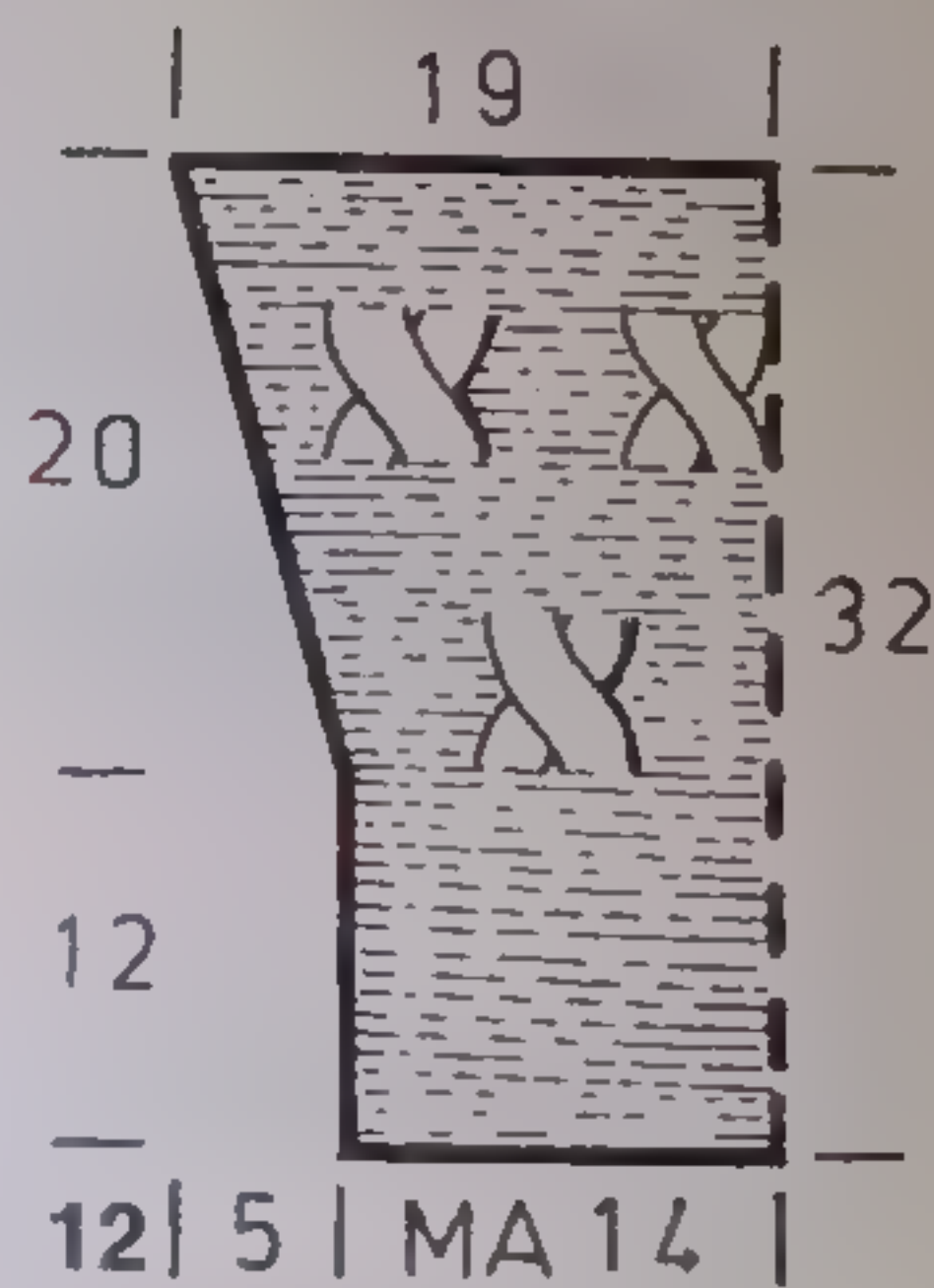
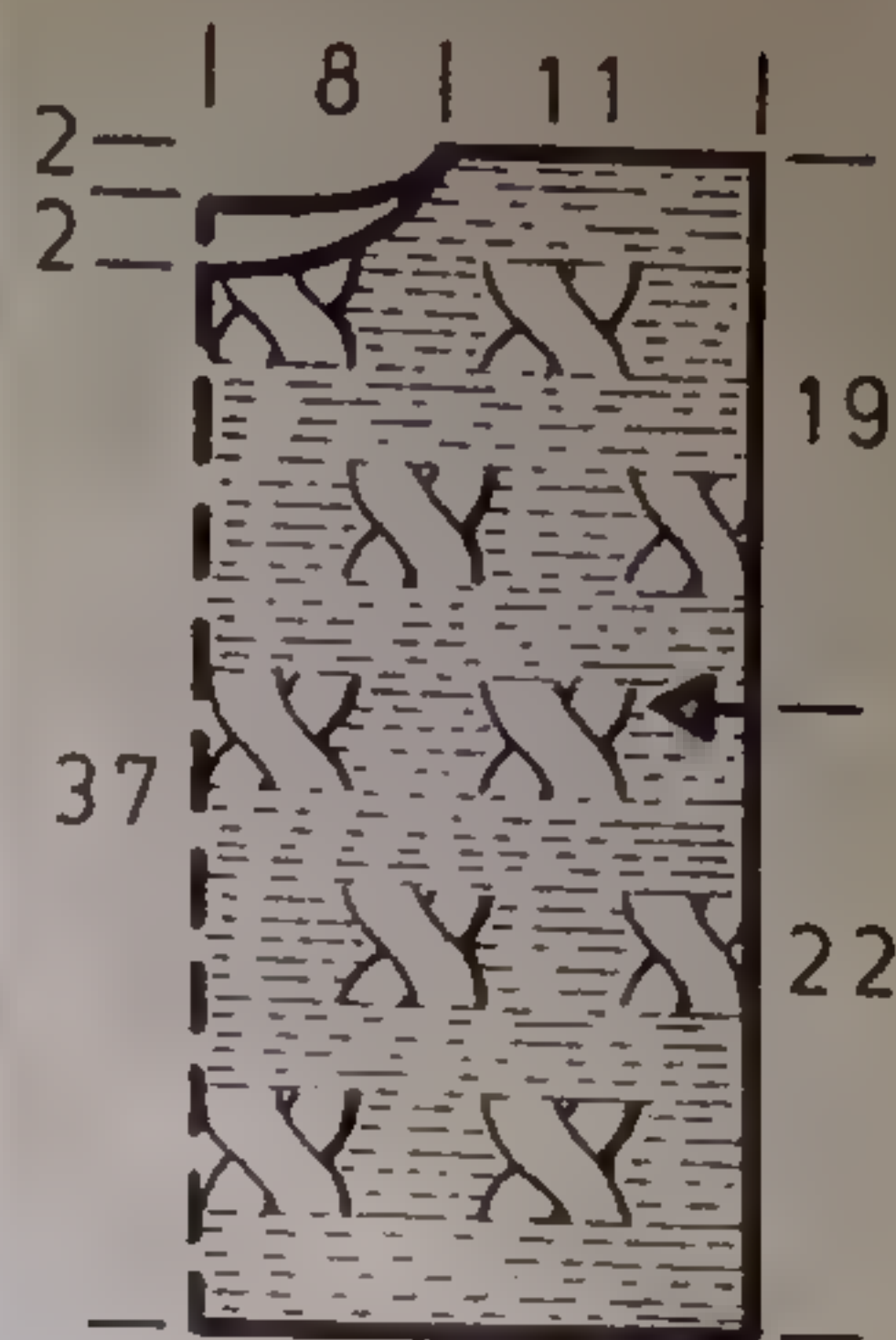
Пуловер

Перед и спинка: набрать по 64 п. (38 см). Вязать узором из «кос». Горловина переда (нижняя линия чертежа): закрыть средние 8 п., по обеим сторонам от них закрыть в каждом 2-м р. 1 раз 3 п., 1 раз 2 п. и 2 раза по 1 п., затем в 4-м р. закрыть 1 раз 1 п. Горловина спинки: закрыть средние 12 п., по обеим сторонам от них закрыть в каждом 2-м р. 3 раза по 2 п.

Рукава: набрать по 48 п. (28 см) 38 р. (12 см) вязать платочной вязкой. Продолжить работу узором из «кос». Скосы рукавов: прибавить с обеих сторон в каждом 8-м р. 8 раз по 1 п. Через 103 р. (32 см) перевести петли на нитку и пришить кеттельным швом к переду и спинке. Выполнить шов рукава с учетом отворотов. Горловину обвязать 1 круговым рядом «рачьего шага».

Шапочка

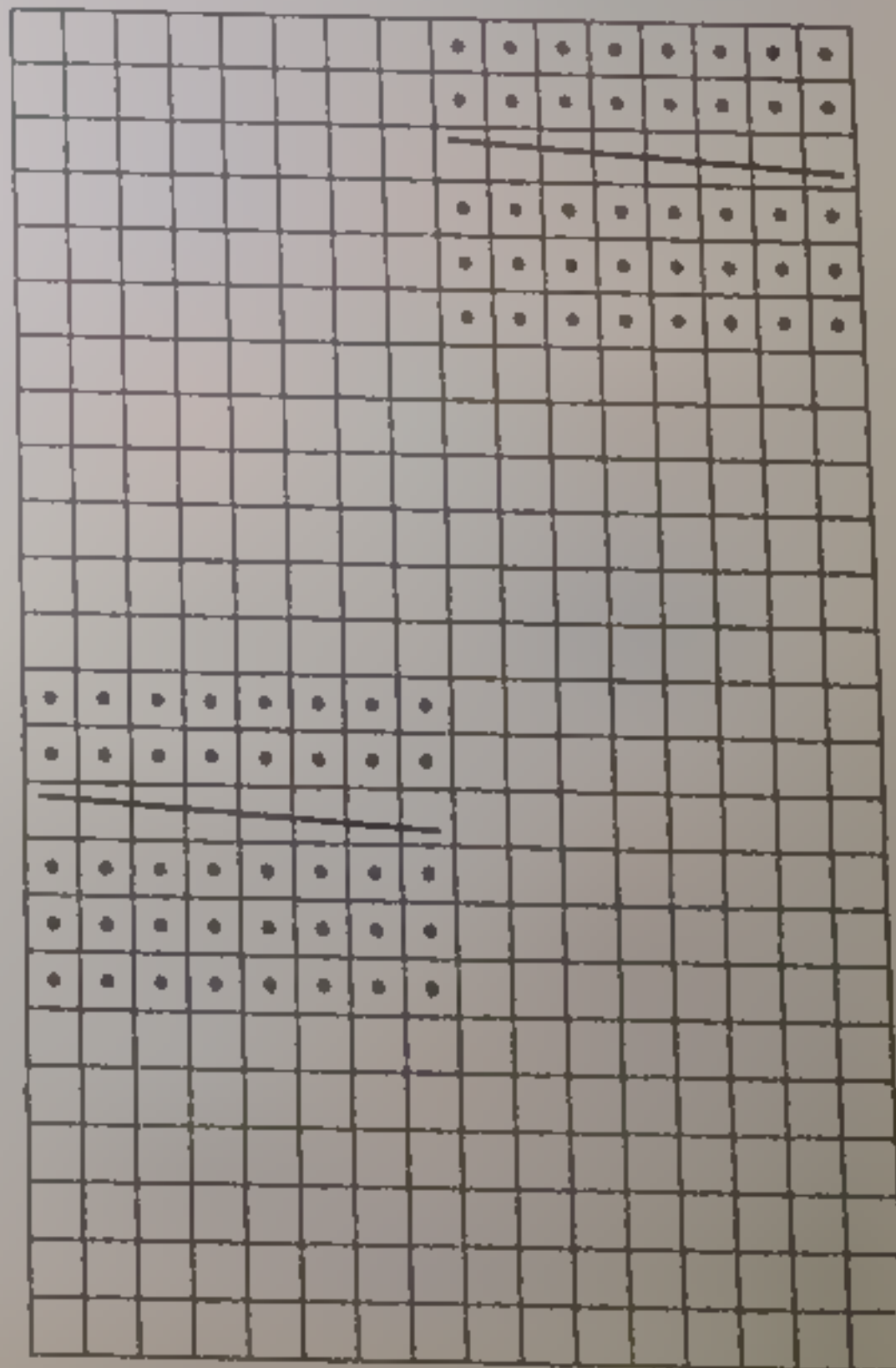
Основная часть: набрать 72 п. (42 см). Вязать узором из «кос». Через 84 р. (26 см) закрыть петли. Выполнить задний шов, верх собрать и прикрепить кисть длиной ок. 10 см.



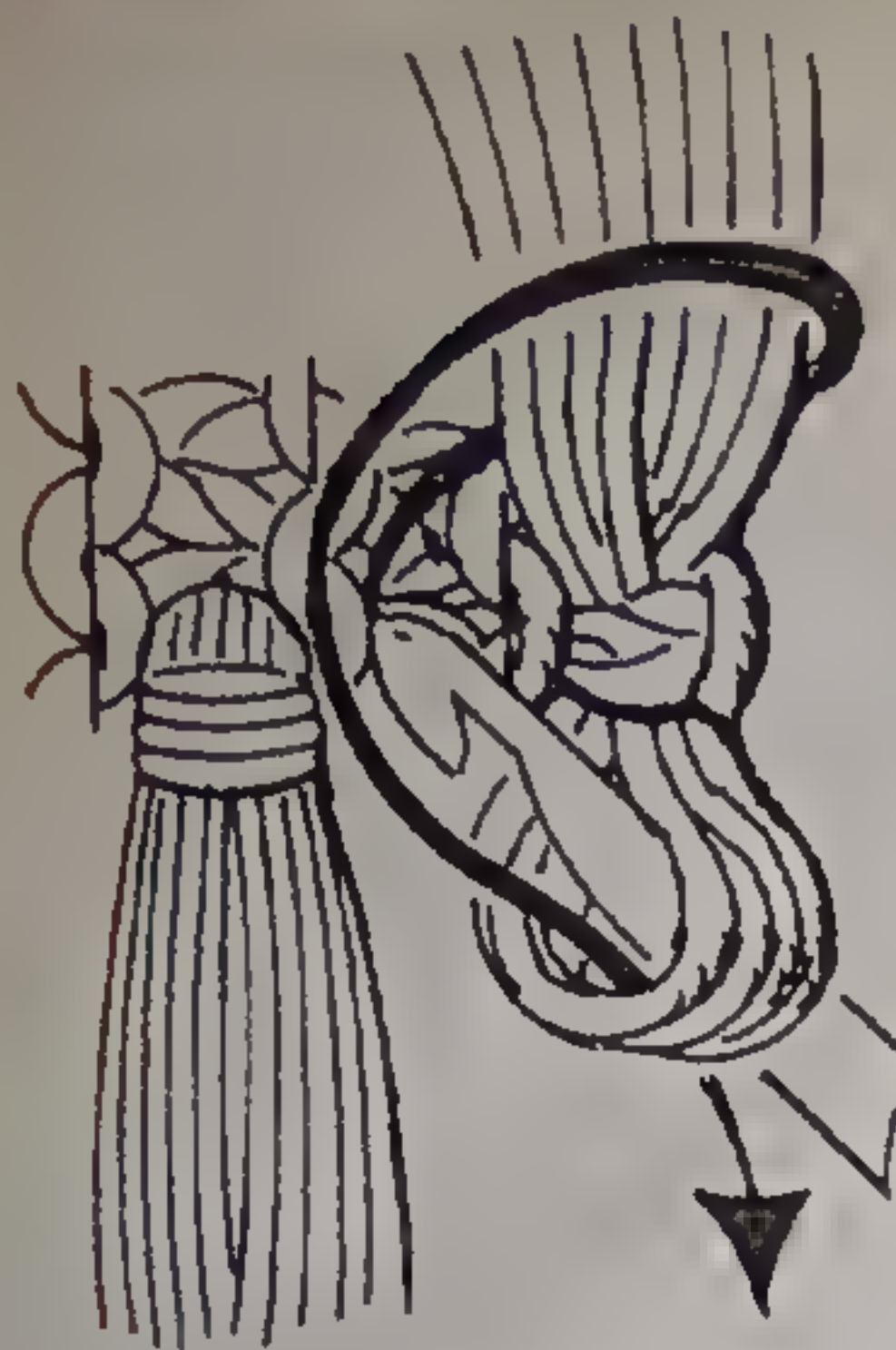
Условные обозначения 12а:

- = 1 п. в лицевых и изнаночных рядах вязать лицевой
- = 1 п. в лиц. р. — лицевой, в изн. р. — изнаночной
- = 8 петель перекрестить влево: 4 п. оставить на вспом. спице перед работой, 4 лиц., затем провязать лицевыми петли со вспом. спицы, в изн. р. провязать изн.

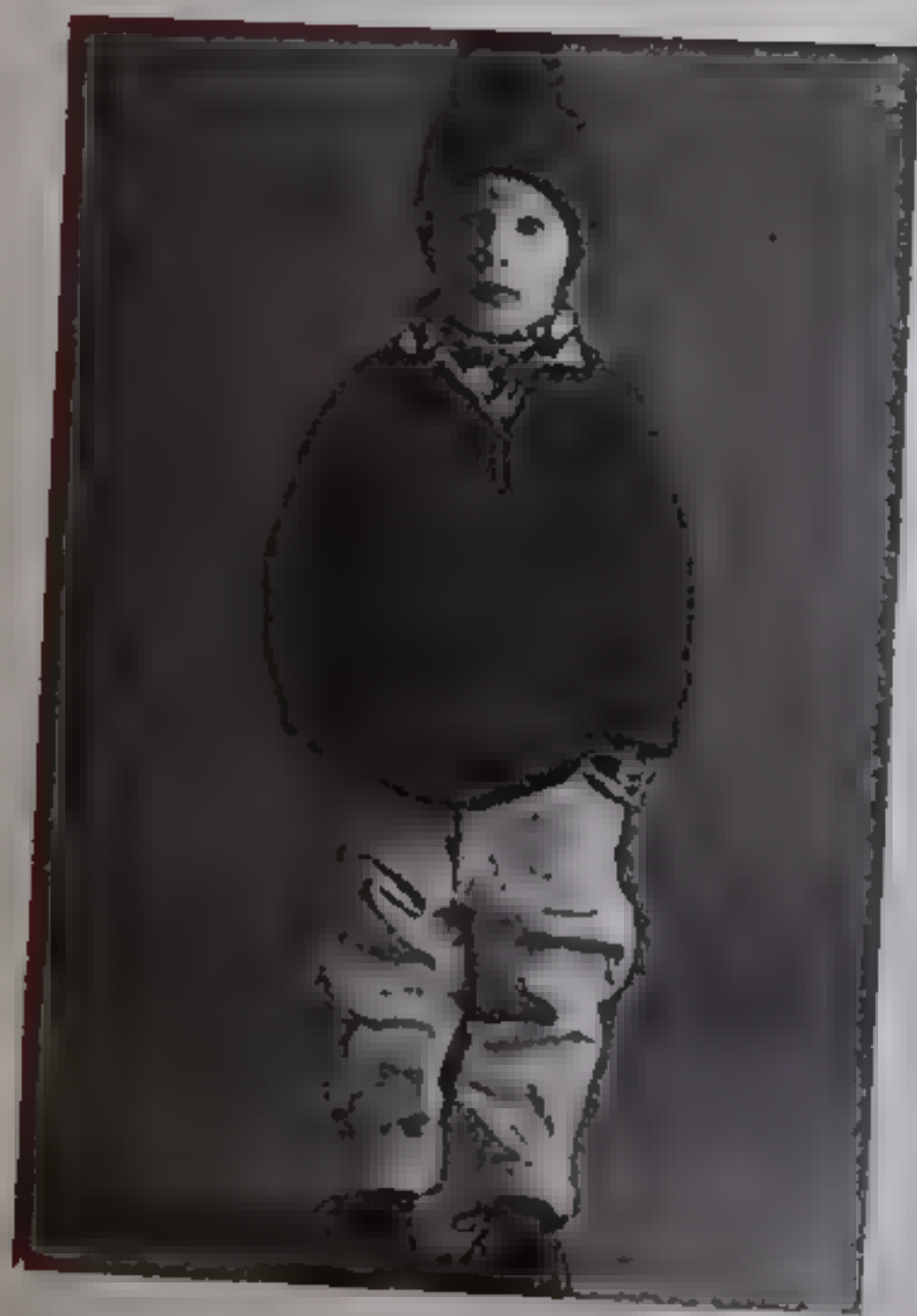
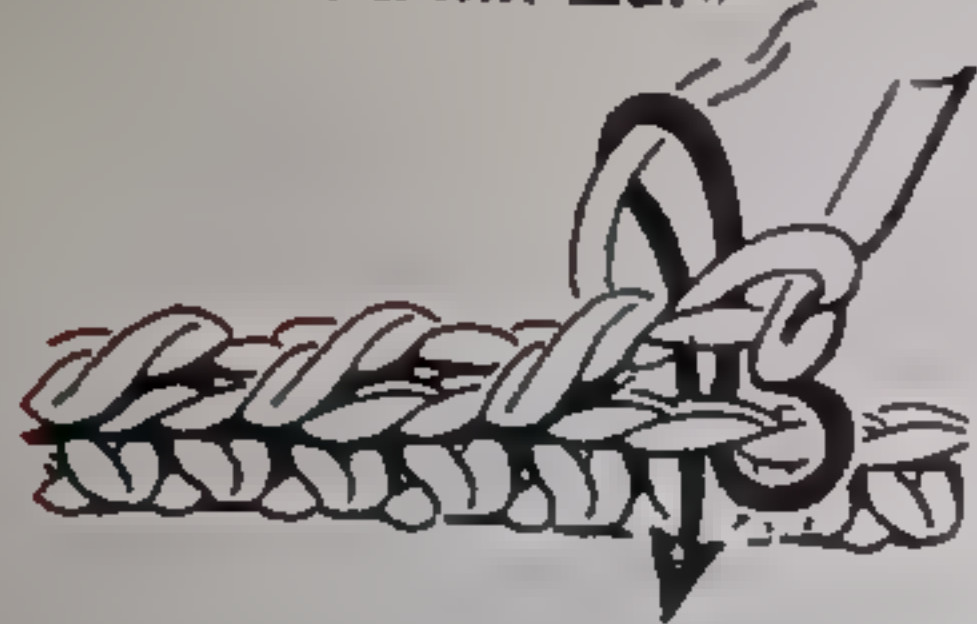
12а



Как прикрепить кисти



«Рачий шаг»



13

Пуловер-реглан и шапочка Размер 110—116

Вам потребуется: 400 г зеленой пряжи (51% шерсти, 49% полиакрила, 50 г = 225 м); спицы и 5 спиц № 2,5.
Резинка: в прямом и круговом вязании вязать попеременно 1 изн., 1 лиц.

Условные обозначения 13:

- = 1 лиц. петля
- = 1 изн. петля
- = 1 п. снять с накидом
- ◻ = 1 п. провязать вместе с накидом лицевой
- ◼ = 1 п. провязать вместе с накидом изнаночной

Плотность вязания: 30 п. (для бейки горловины 38 п.) = 10 см.

Патентный узор: в прямом вязании вязать по схеме 13а. В круговом вязании — по схеме 13б. Повторять 3-й и 4-й р.

Плотность вязания: 24 п./70 р. прямого или кругового вязания = 10 см.

Полупатентный узор: схема 13с. Вязать в продолжение патентного узора на шапочке. Повторять 1-й и 2-й круговой р.

Пуловер

Перед и спинка: набрать по 95 п. (32 см). Вязать резинкой 14 р. (3 см). Продолжить работу патентным узором. Через 170 р. (23 см) с обеих сторон прибавить еще по 6 п. для линии реглана. Скосы реглана: в начале вязания после петель линии реглана и в конце вязания перед петлями линии реглана провязывать попеременно 1 раз в следующем и 1 раз во втором следующем лицевом р. 2 п. вместе изнаночной так, чтобы за 6 рядов убавить 2 п. (всего 40 п.). Для окончания работы в середине переда разделить работу пополам (набрать дополнительно 1 кромочную, среднюю патентную п. вязать кромочной). Горловина переда (нижняя линия чертежа): закрыть в каждом 2-м р. 1 раз 2 п., 2 раза по 1 п. и в каждом 4-м р. закрыть 2 раза по 1 п. и петли линии реглана. У спинки закрыть последние 27 п.

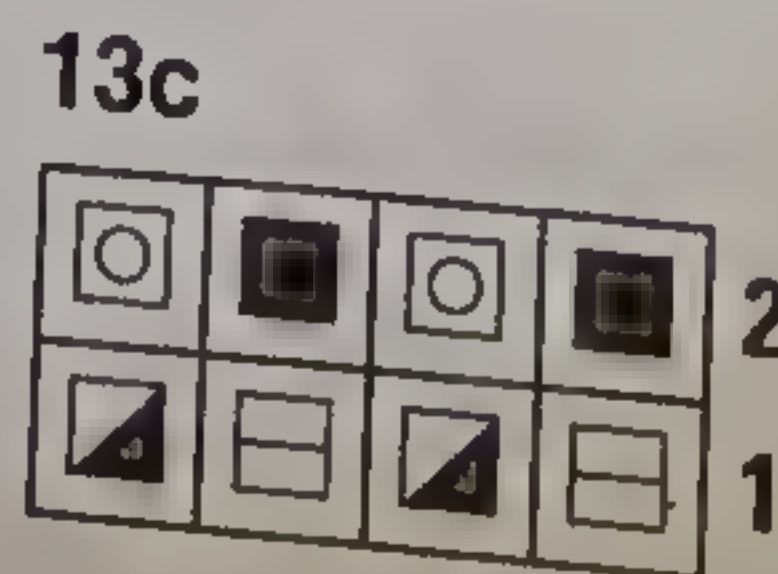
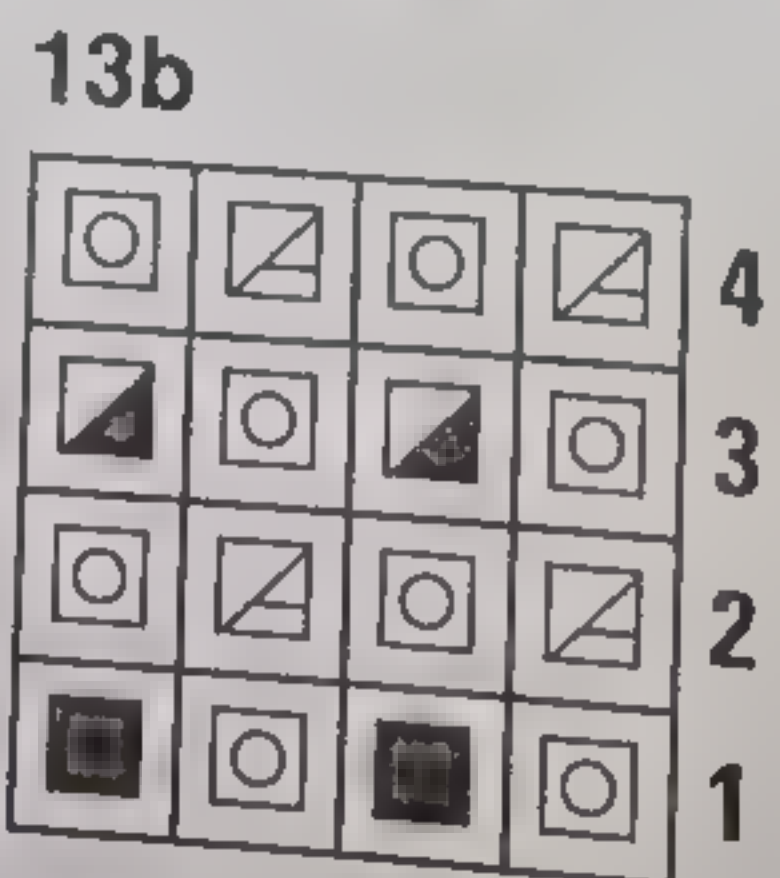
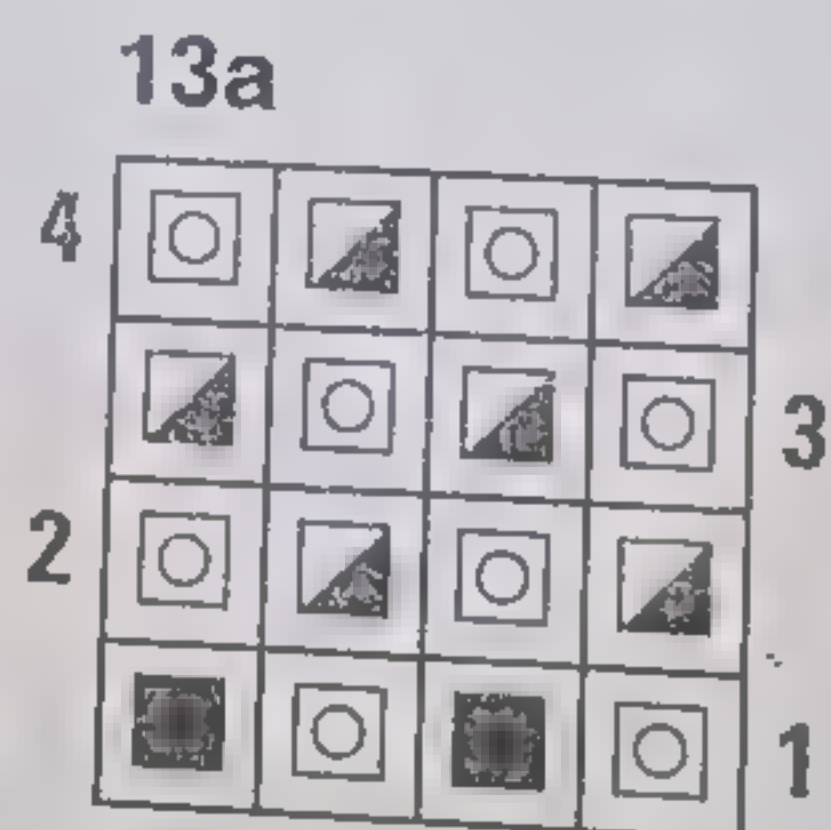
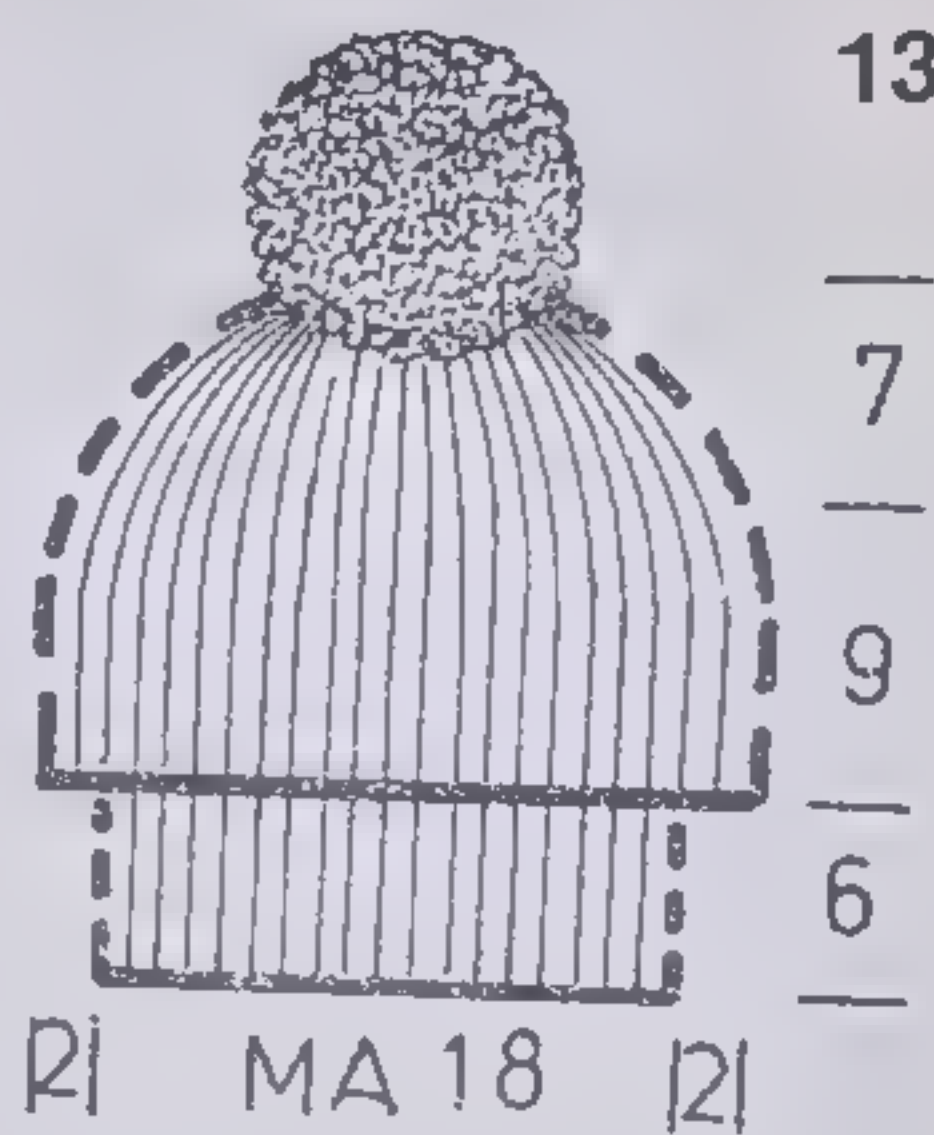
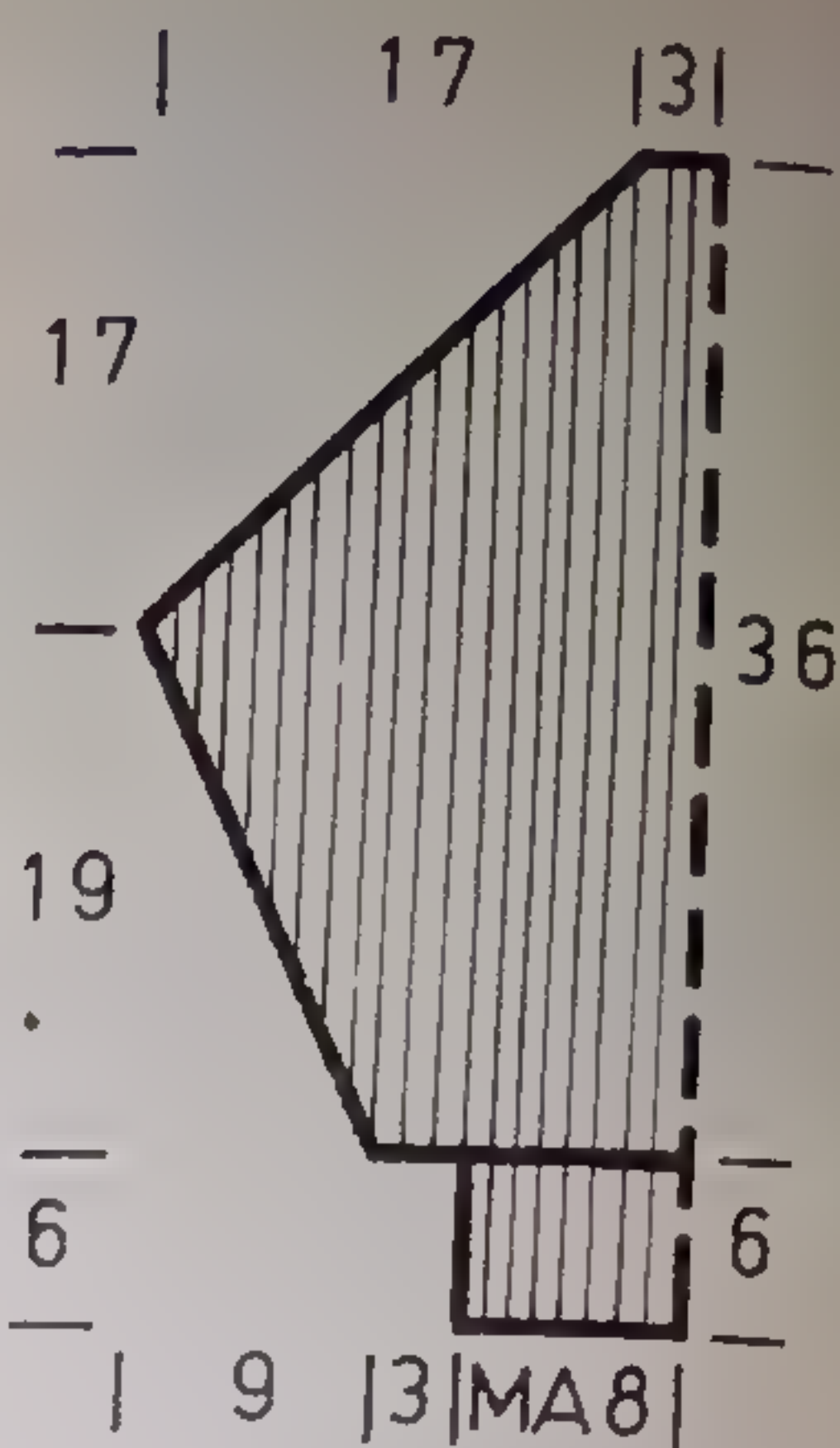
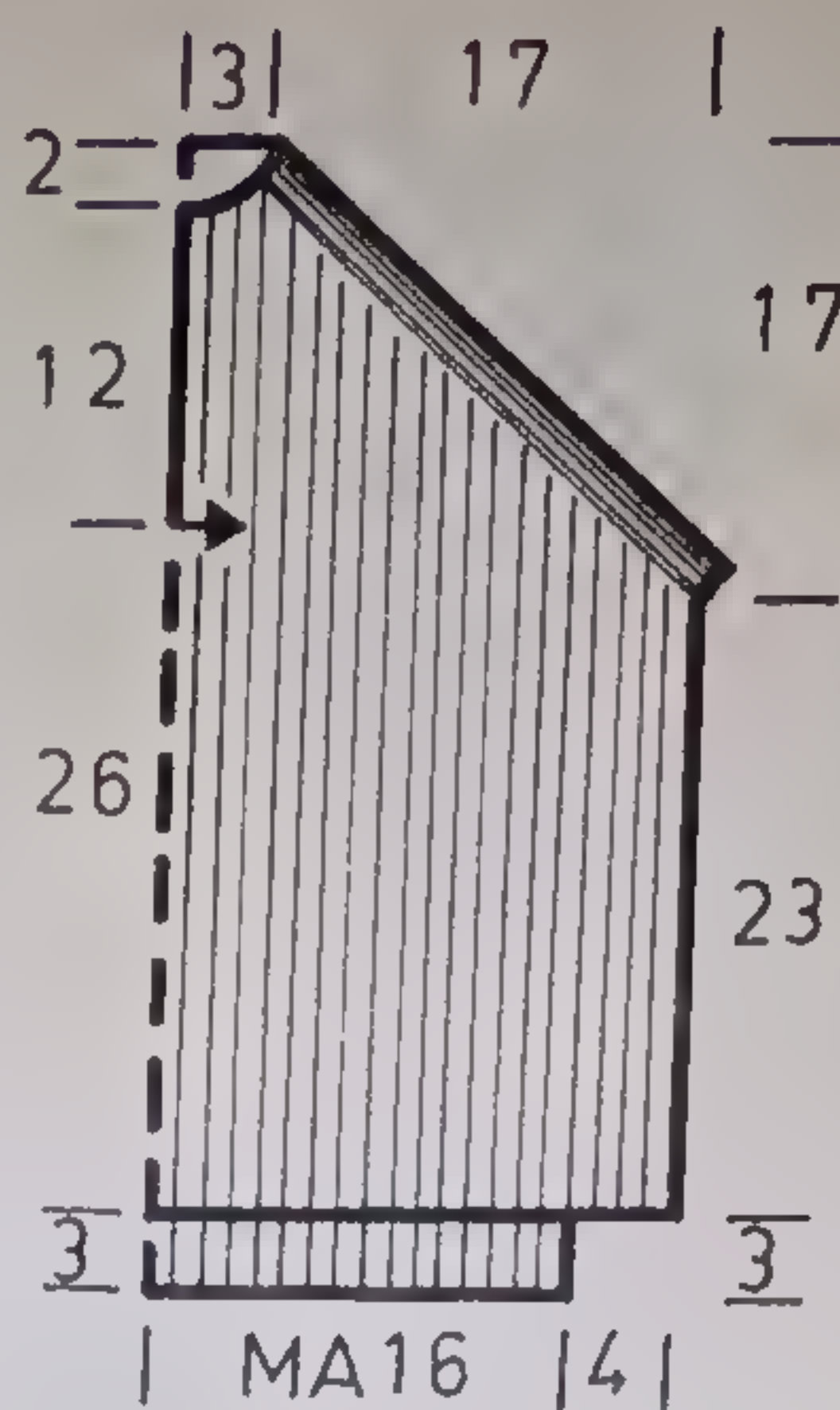
Рукава: набрать по 49 п. (16 см). Вязать резинкой 36 р. (6 см). Продолжить работу патентным узором. Скосы рукавов: прибавить с обеих сторон в каждом 6-м р. 22 раза по 1 п. Скосы реглана: выполнять, как для спинки и переда.

Двойная бейка горловины: набрать 93 п. (24 см). Вязать резинкой 36 р. (8 см). Перевести петли на нитку.

Детали изделия сшить. Бейку пришить к краю горловины кеттельным швом, отвернуть внутрь и пришить. Вшить молнию.

Шапочка

Набрать 108 п. (36 см). Вязать резинкой по кругу 28 р. (6 см). Продолжить работу патентным узором. Через 60 круговых р. (9 см) провязать 18 круговых р. (3 см) полупатентным узором, затем выполнить 2 см резинкой, в конце 12 круговых р. (2 см) лицевой гладью. При этом в 1-м, 8-м и 10-м круговых р. провязывать по 2 п. вместе лицевой. Последние петли стянуть на нитку. Пришить большой помпон.



ЗАКРЕПЛЕНИЕ ПЕТЕЛЬ КРЮЧКОМ

Если закрывать петли крючком, то край будет не слишком стянут. Это делается так:

1 Для последнего ряда возьмите спицу на половину номера больше, чем для основного вязания. Петли автоматически станут больше и легче будут протягиваться через следующую петлю.

2 Правую спицу замените на крючок того же размера и вяжите им петли завершающего ряда.

3 Свяжите первую петлю крючком, следующую петлю снимите как лицевую. Сделайте накид на конце крючка.

4 Протяните нить через обе петли, находящиеся на крючке.

5 Затем снимайте каждую следующую петлю с левой спицы и вяжите их крючком, как описано выше.

Пояснения к схемам



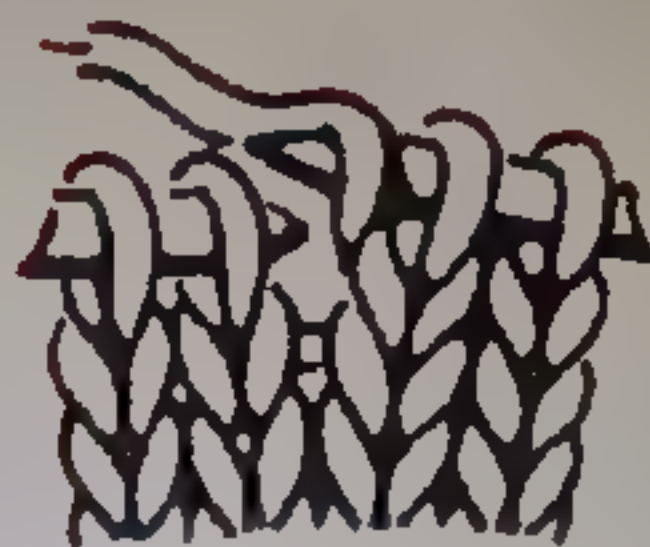
1 лиц. петля



1 изн. петля



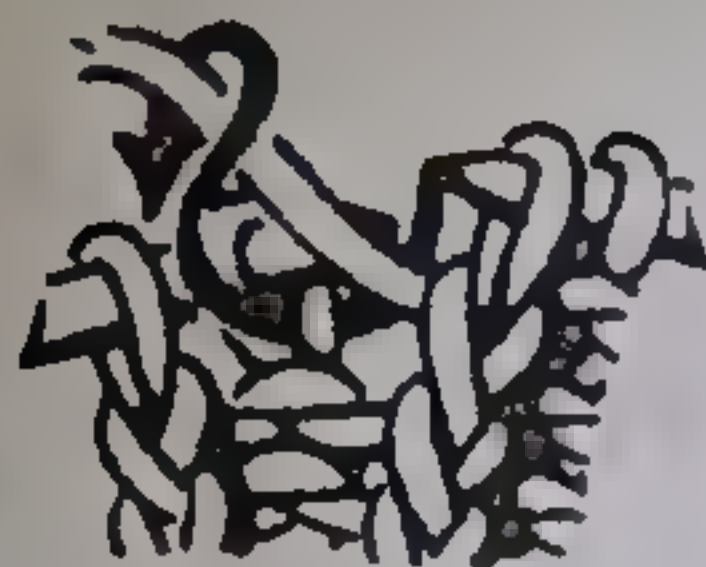
1 накид



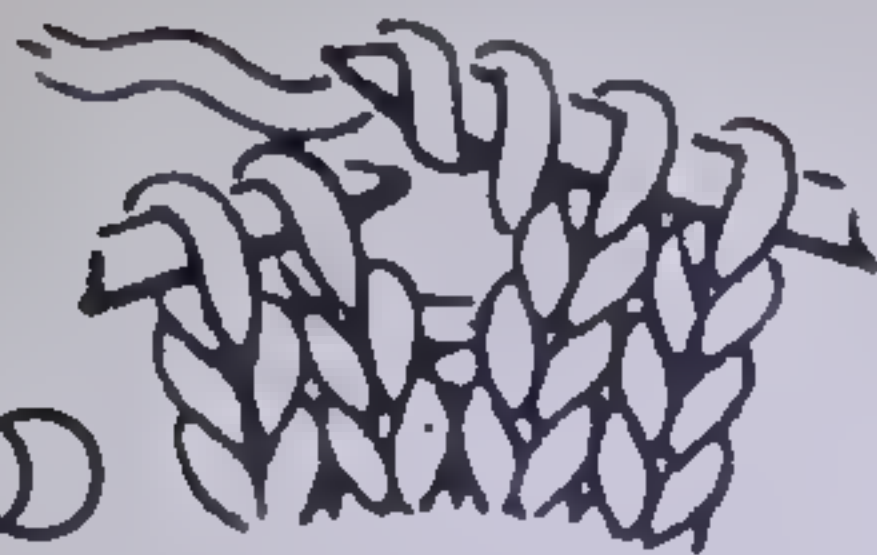
1 изн. скрещенная



1 лиц. скрещенная



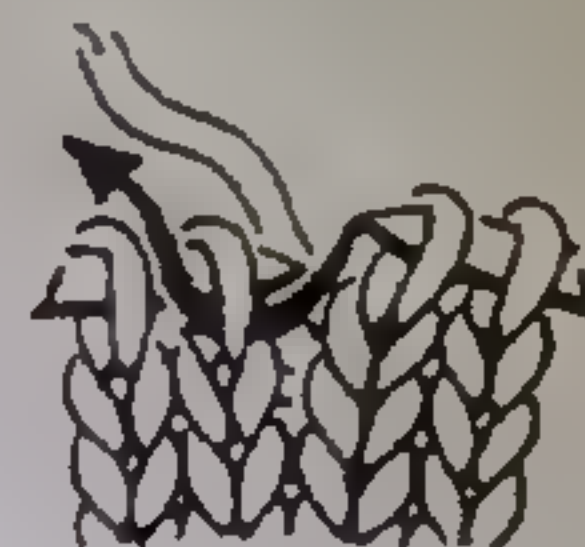
1 двойной накид



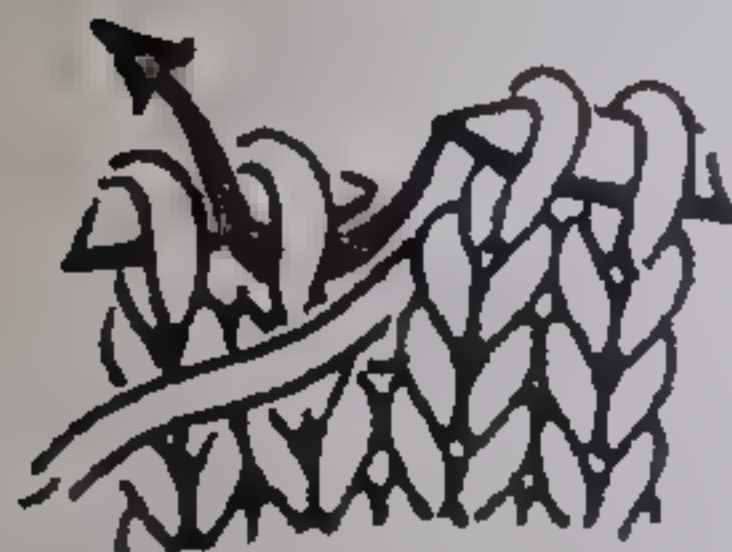
1 п. снять, как лицевую,
нить за работой



1 п. снять, как изнаночную,
нить за работой



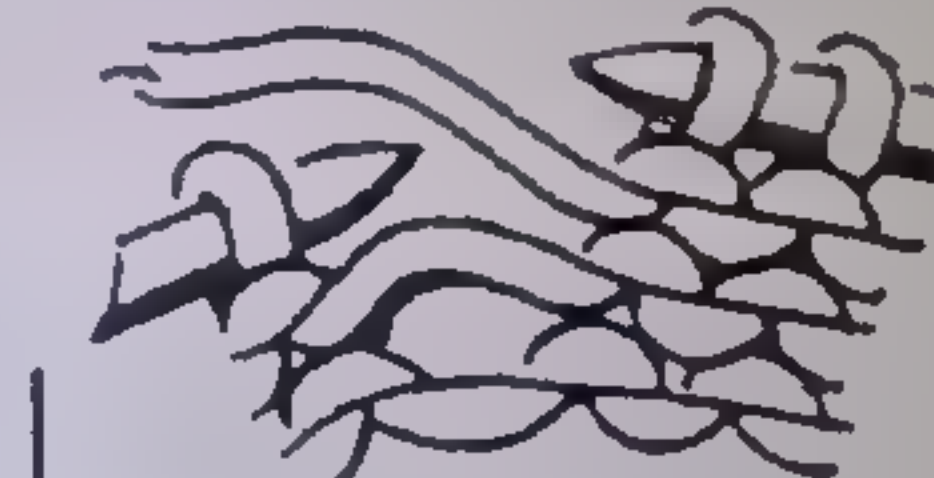
1 п. снять, как изнаночную,
нить перед работой



1 п. (или, соответственно, 1 п.
с накидом) снять с 1 новым
накидом



1 накид снять с 1 новым накидом



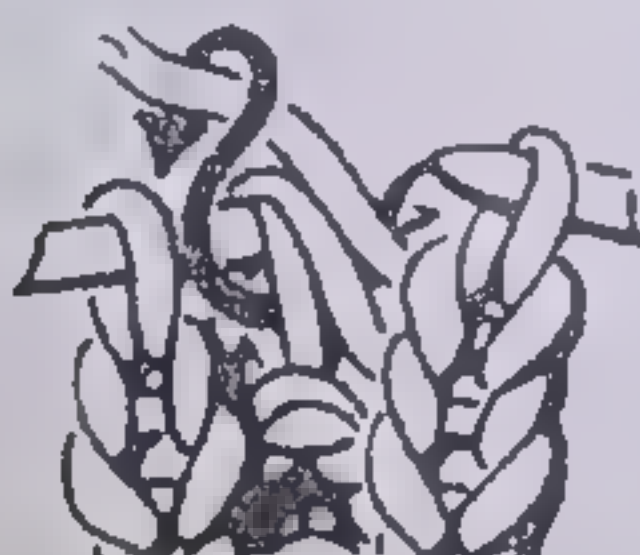
1 накид спустить со спицы



1 п. с накидом (или,
соответственно, с накидами)
провязать вместе лицевой



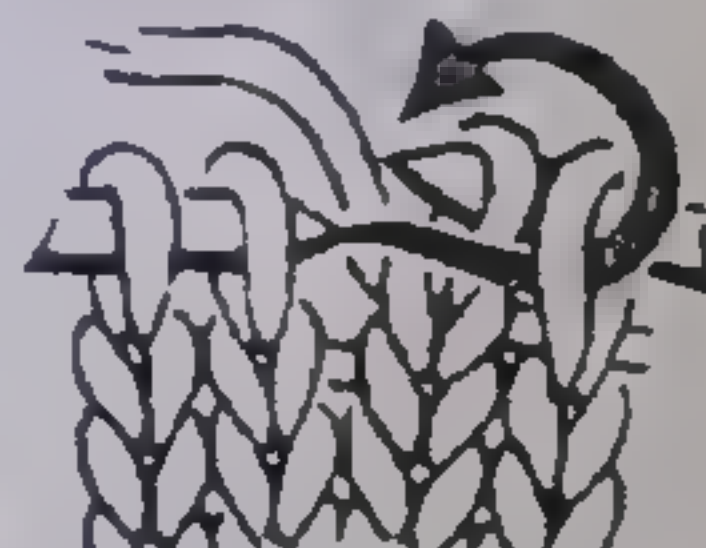
1 п. с накидом (или,
соответственно, с накидами)
провязать вместе изнаночной



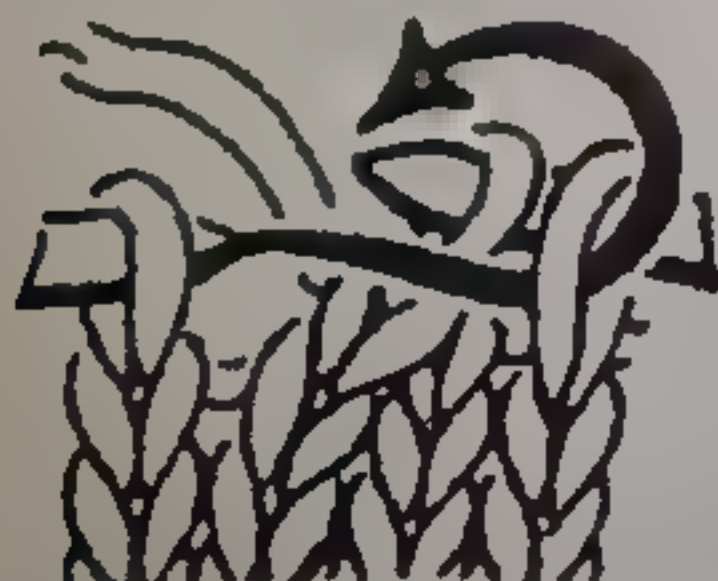
3 п. провязать вместе изнаночной



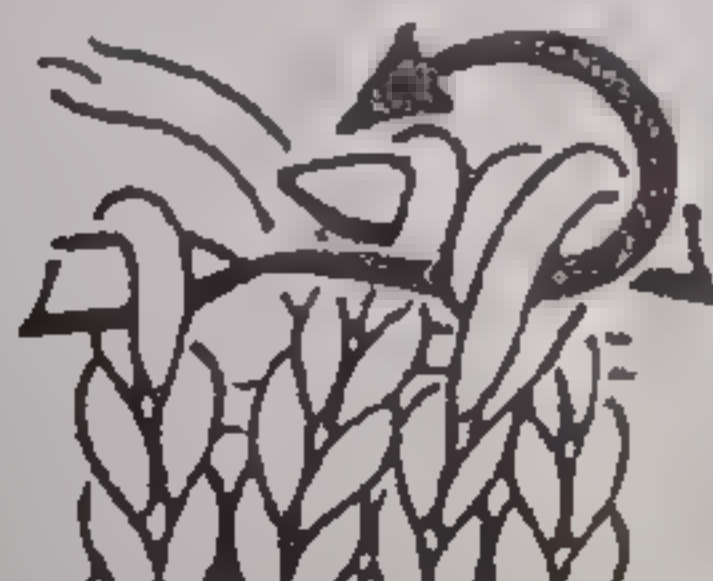
2 п. провязать вместе следующим
образом: 1 п. снять, как лицевую,
1 лиц. и протянуть через нее
снятую петлю



3 п. провязать вместе следующим
образом: 1 п. снять, как лицевую,
2 п. провязать вместе лицевой
и протянуть через нее снятую
петлю



3 п. провязать вместе следующим
образом: 2 п. снять, как лицевые,
1 лиц. и протянуть ее через
снятые петли



2 п. провязать вместе лицевой



2 п. провязать вместе изнаночной



С О В Е Т Ы

рукодельницам

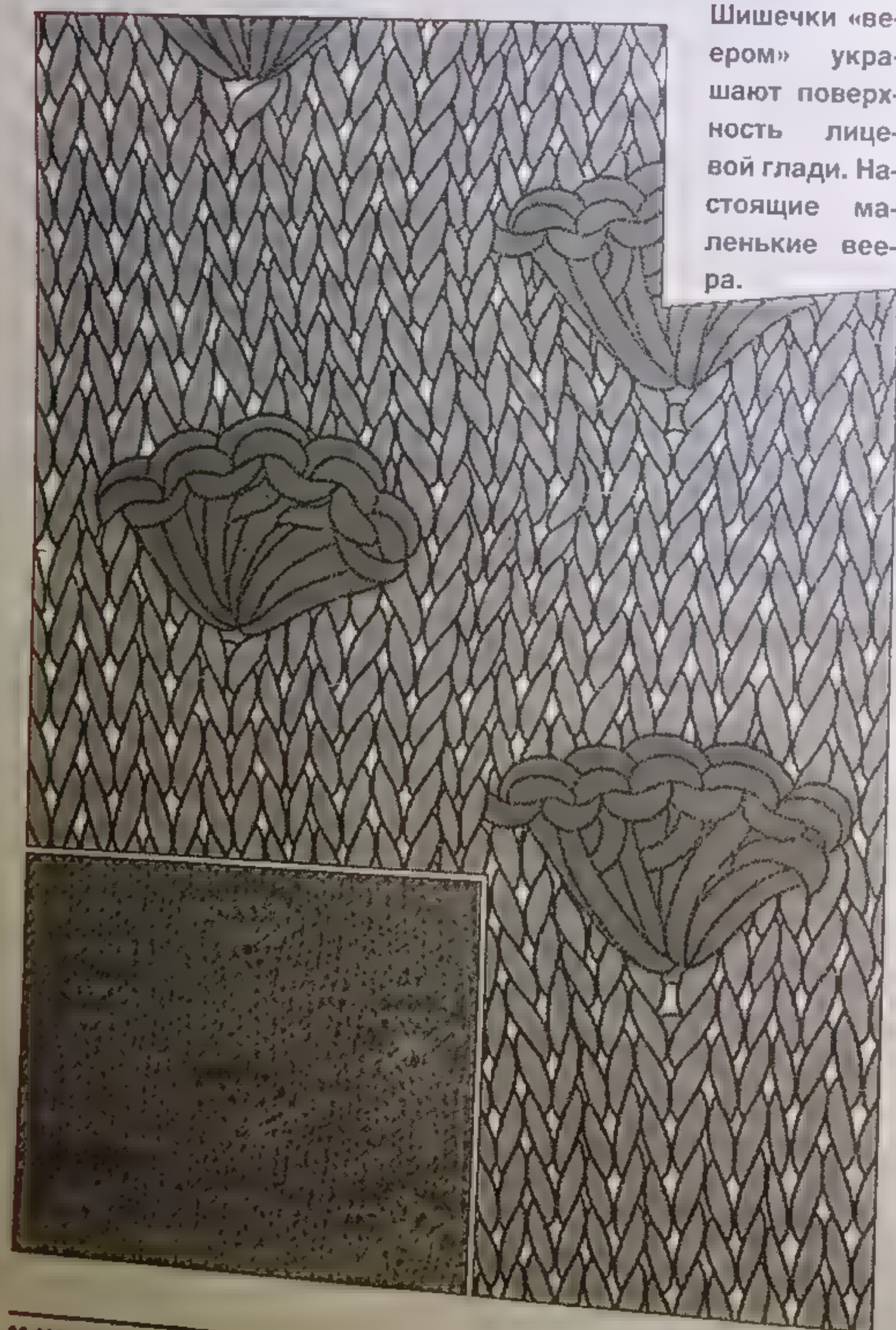
Вывязывание шишечек «веером»

Шишечки являются излюбленным элементом узора, оживляющим гладкие вязаные поверхности.

Существуют различные виды шишечек, например, плоские и высокие шишечки, связанные на спицах и крючком, круглые шишечки и шишечки «веером». Последние образуются путем вывязывания нескольких петель из петли одного из предыдущих рядов, такие шишечки похожи на объемные веера.

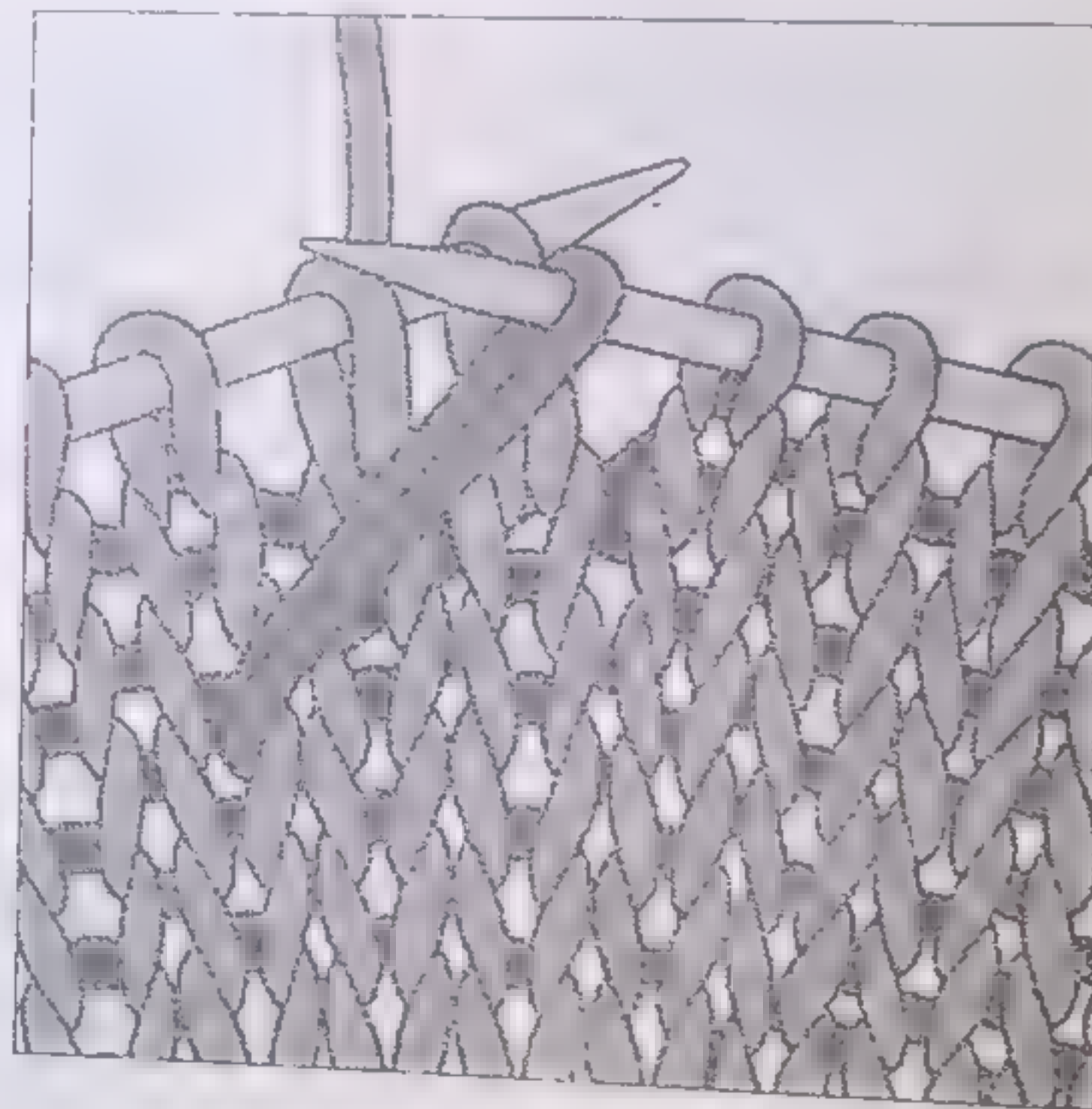
Сколько провязать шишечек — эту проблему вы можете решить сами. Если вы хотите, чтобы шишечки располагались равномерно и со смещением, оставляйте между ними нечетное количество петель. Кроме того, между рядами шишечек должно располагаться минимум 6 промежуточных рядов, так как для выполнения каждой шишечки нужно вводить спицу в петлю четырьмя рядами ниже.

Шишечки «веером» украшают поверхность лицевой глади. Настоящие маленькие веера.

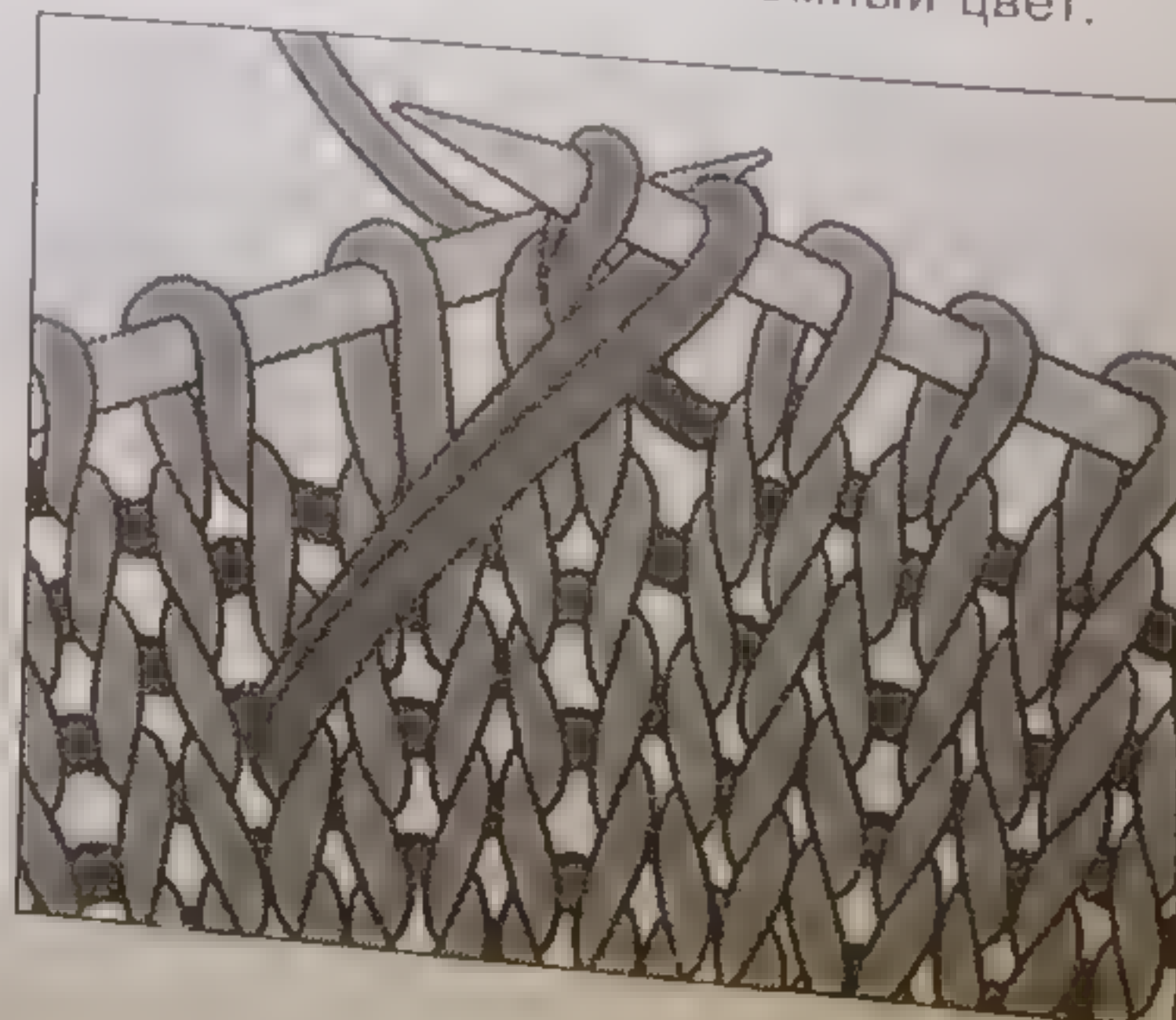


Конечно, вы можете сочетать узор из шишечек «веером» с различными другими узорами. Однако помните, что шишечки лучше вывязывать на участке лицевой глади, иначе теряется эффект рельефности.

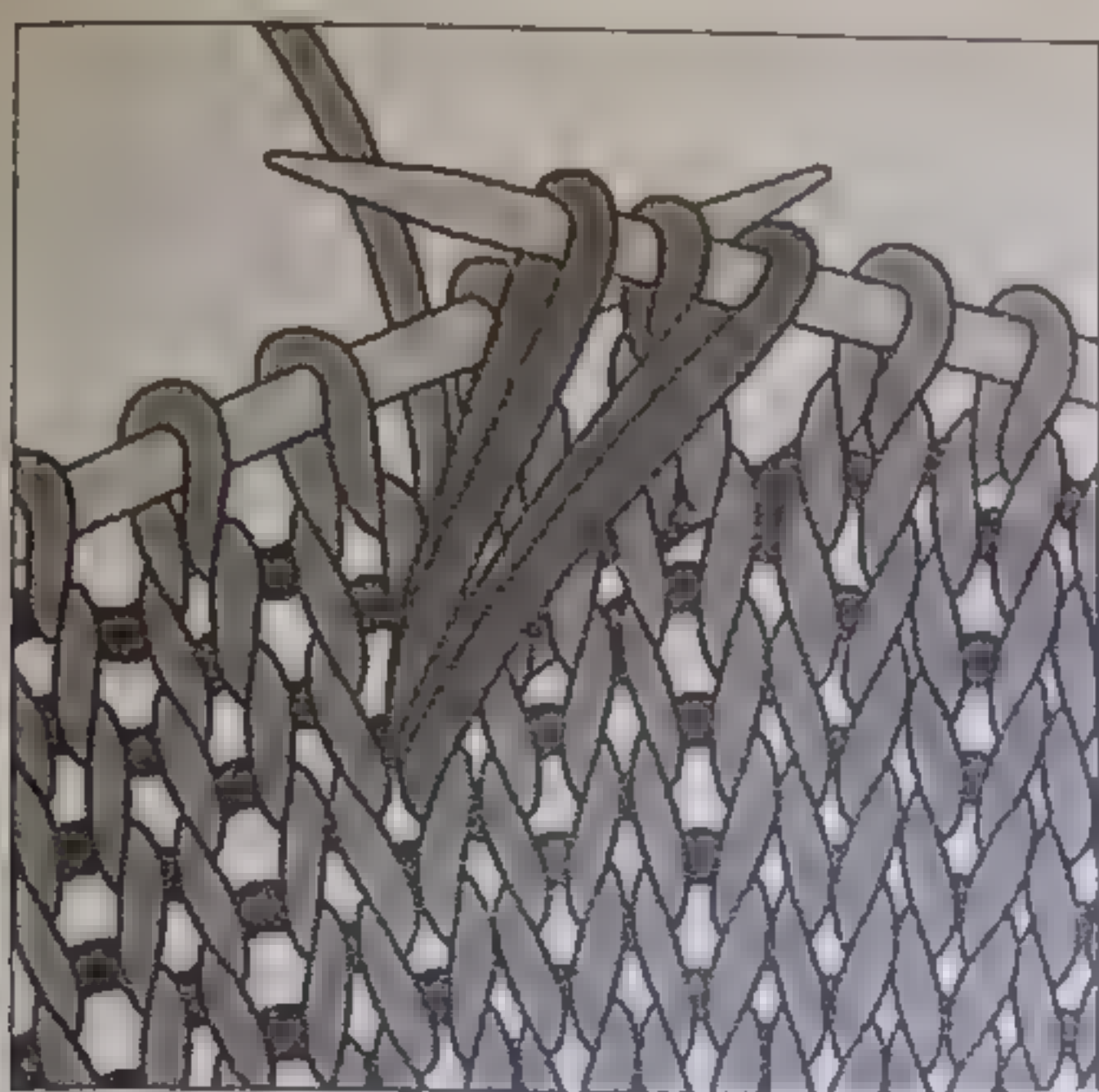
1 Так как шишечки «веером» вывязываются из петли, расположенной несколькими рядами ниже, перед тем как вывязывать этот узор, необходимо сначала провязать несколько рядов. Мы выбрали основной узор из лицевой глади. Сначала нужно ввести правую спицу в петлю тремя рядами ниже той, которая находится на левой спице. Вытянуть из рабочей нити длинную петлю. При этом следите за тем, чтобы петля не была ни слишком длинной, ни слишком короткой. Со временем вы научитесь определять необходимую длину петли



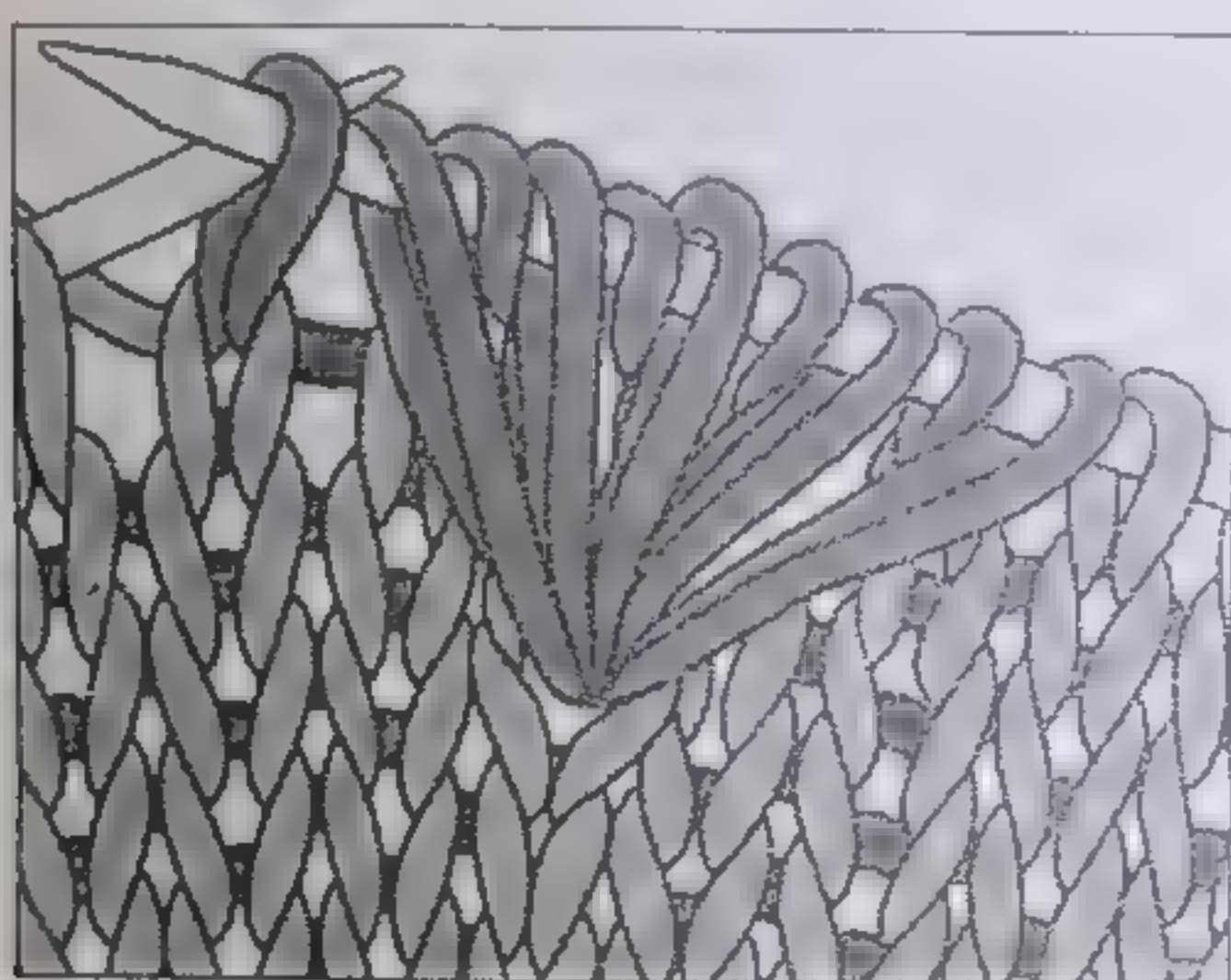
2 Прижать петлю большим и средним пальцами, чтобы она не вытягивалась. Затем провязать следующую лицевую п с левой спицы. На рисунке петли шишечки окрашены в более темный цвет.



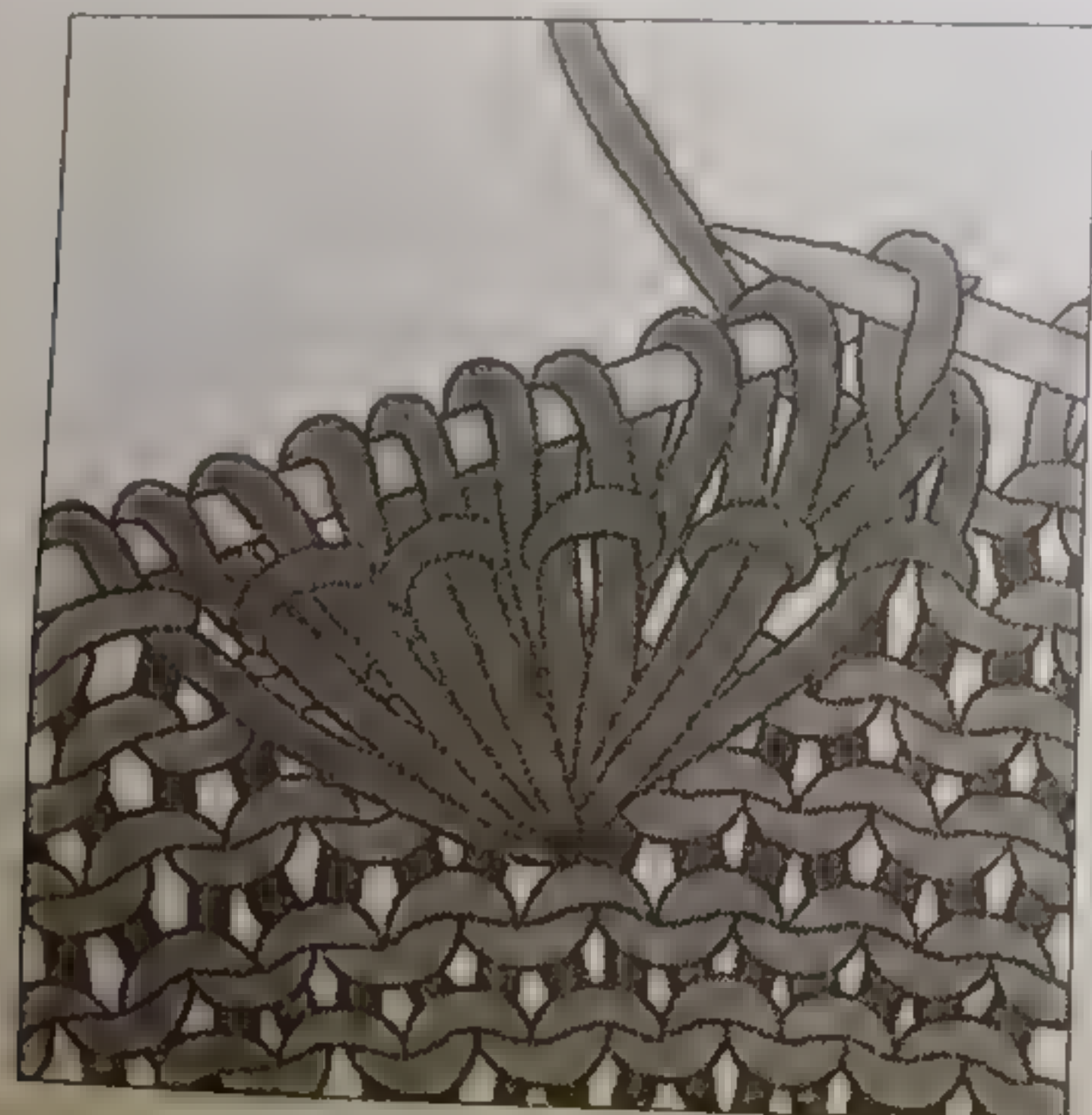
3 Снова ввести спицу в петлю тремя рядами ниже гой, которая находится на левой спице и вытянуть длинную петлю.



4 Следующую петлю снова провязать лицевой, затем опять вытянуть длинную петлю. Вытягивание петли и провязывание следующей петли со спицы повторить пять раз так, чтобы в конце на правой спице оказалось 10 петель шишечки. При этом не забывайте следить, чтобы вытянутые петли имели одинаковую длину.



5 Продолжить работу в соответствии с узором до следующей шишечки. В изнаночном ряду вязать следующим образом: 5 раз провязать вместе лицевой 1 вытянутую петлю вместе со следующей петлей. Так завершается формирование шишечки, а на спицах остается прежнее количество петель.



Отделка вязаных изделий

Национальную одежду нельзя представить себе без вышивки: вышивка является характерным дополнением к вязаным узорам.

Различные декоративные швы оттеняют и подчеркивают цвет и создают прекрасные узоры.

Приведенными ниже декоративными швами вы можете украсить практически каждый пуловер, связанный таким классическим узором, как резинка или «косы».

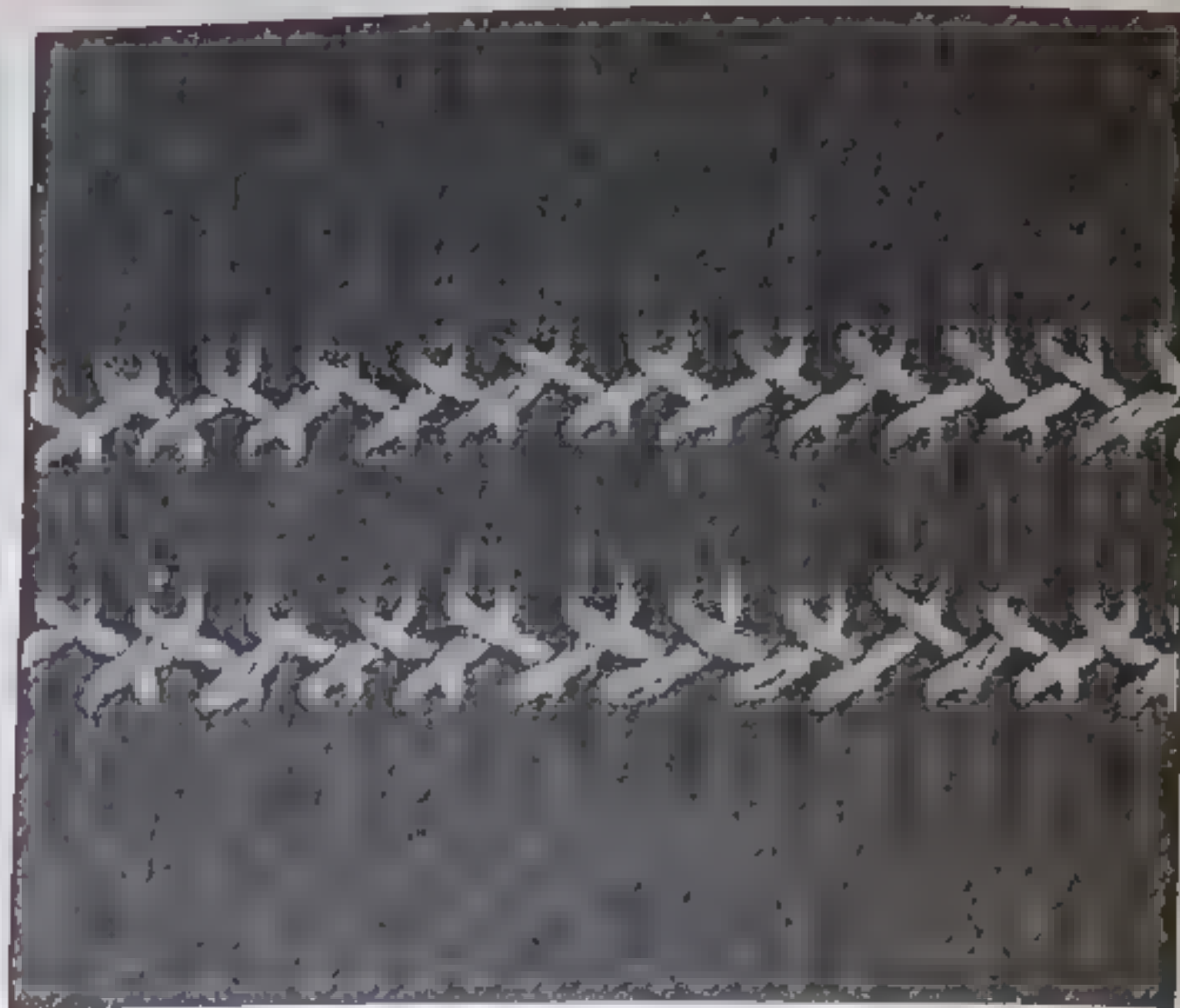
Вязаные изделия можно украсить вышивкой «козлик».



Швы «козлик» и крестик применяются и в других видах рукоделия. Так швом «козлик» принято подшивать подгибку при шитье. Он обеспечивает эластичность низа юбок или платьев и, хорошо выполненный, практически незаметен с лицевой стороны.

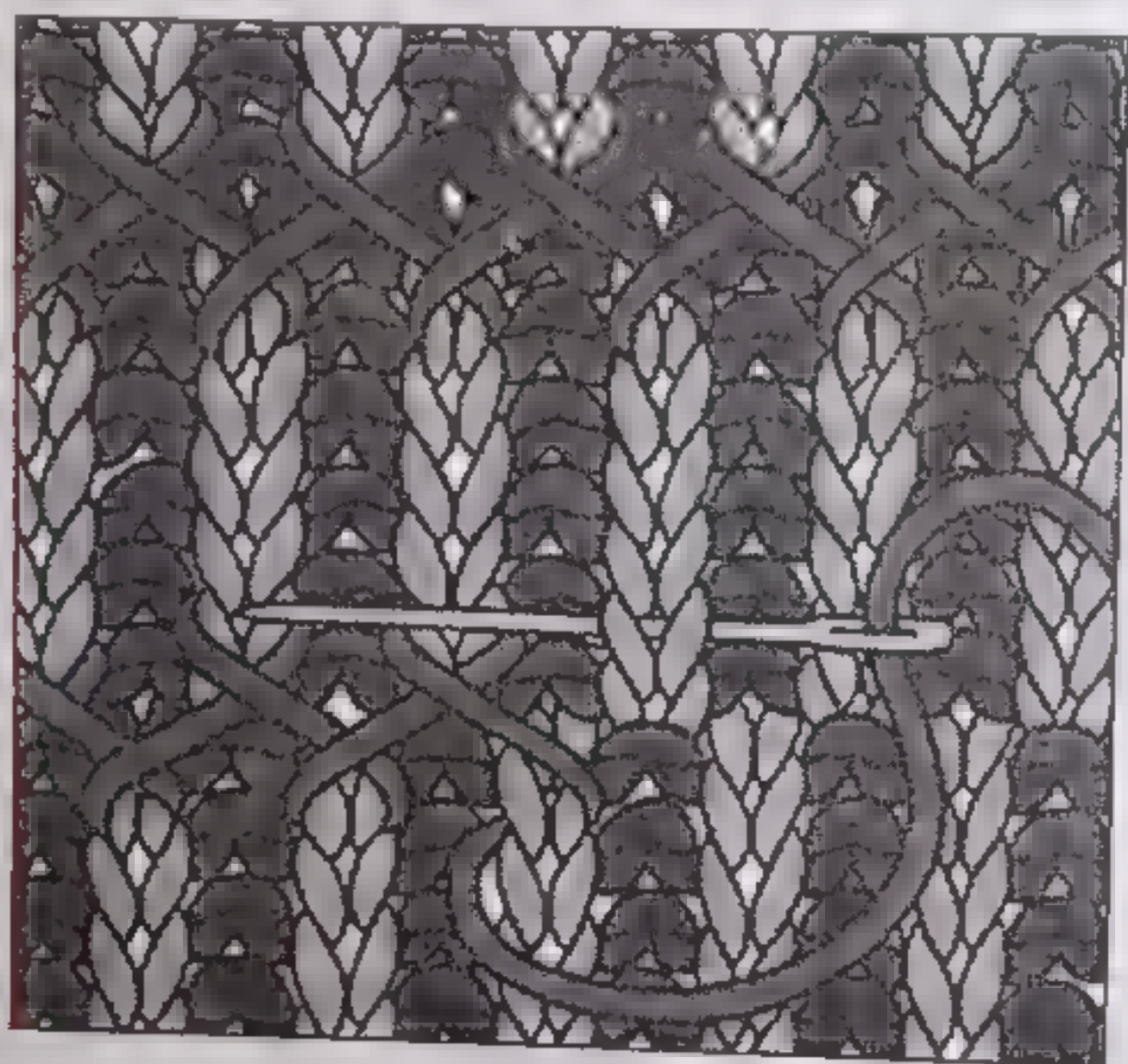
Шов крестик очень популярен для вышивки салфеток или подушек.

На нашем образце вы можете видеть, как выглядит готовая вышивка «козлик». Можно вышить целую строчку поперек всего пуловера наподобие полосы или только 3 полоски по 6 стежков друг над другом на расстоянии 1 см. Так возникают квадраты, которые можно повторять в произвольном порядке.



ШОВ «КОЗЛИК»

1 Мы выбрали столбики из лицевых и изнаночных петель, которые смещаются через определенное количество рядов. Шов «козлик» образует горизонтальные контрастные линии в вертикальном узоре и оживляет строгий графический рисунок. Игла вводится справа налево под обе вертикальные части петли.

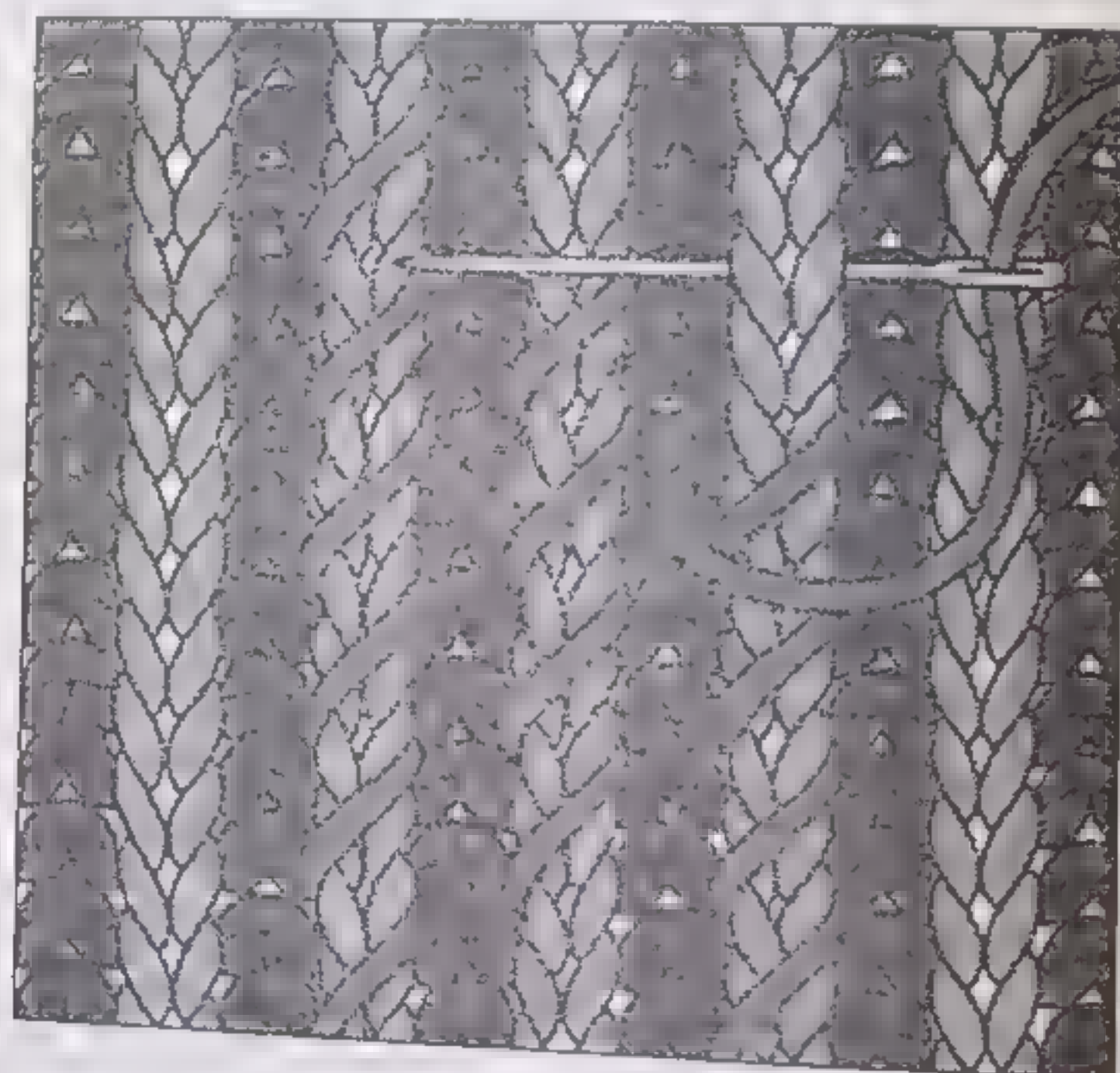


2 Теперь вводите иглу справа налево под петлю расположенного ниже лицевого ряда. При этом расстояние между верхним и нижним стежками может составлять 1, 2 или даже несколько рядов. Но красивее всего шов «козлик» выглядит, если перекрещивающиеся нити не длиннее 1—2 см.

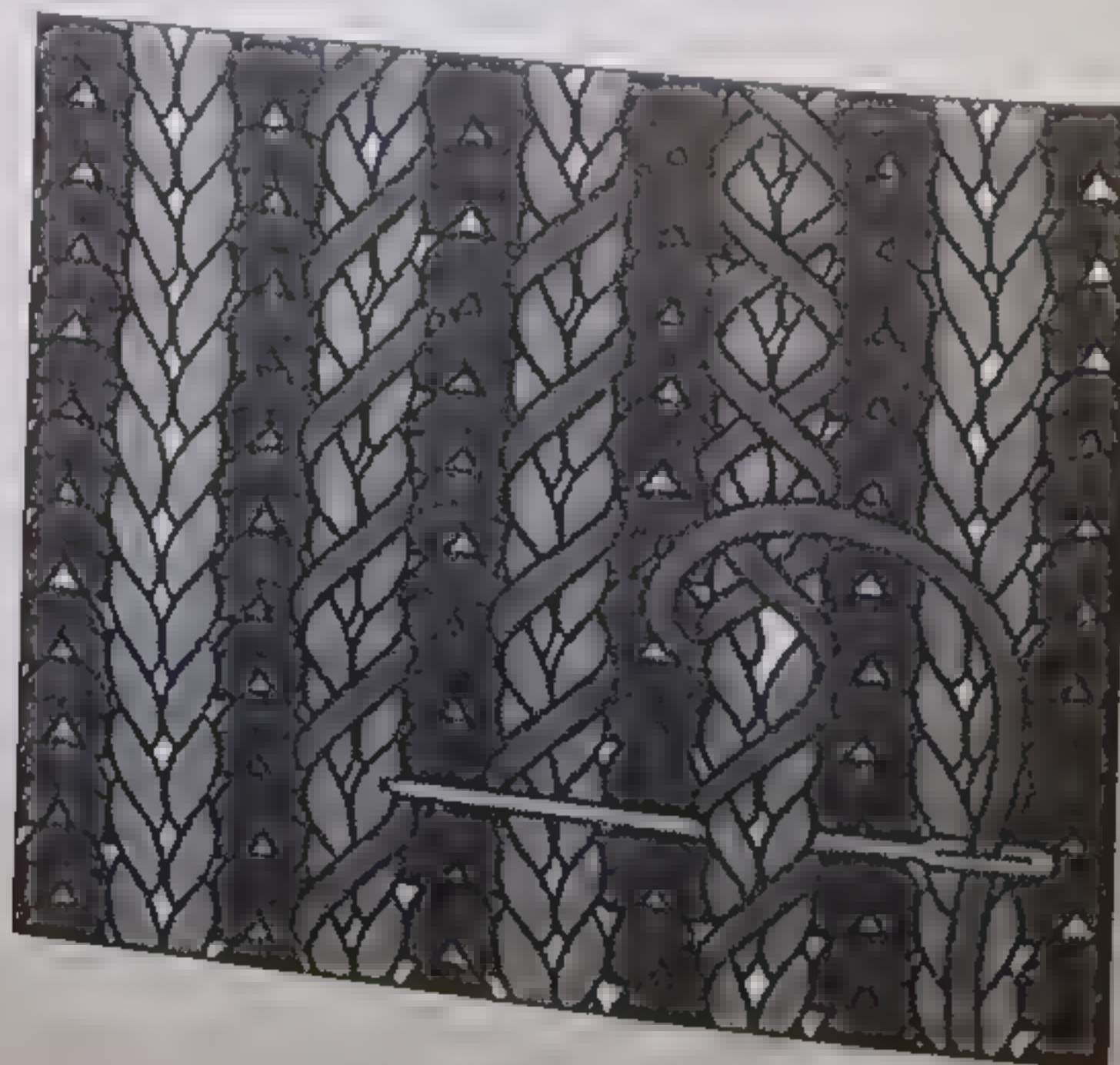


ВЫШИВКА КРЕСТОМ

1 Сначала выполните вертикальные косые стежки слева снизу направо вверх. Для этого вводите иглу под обе вертикальные части лицевой петли справа налево. Затем снова вводите иглу справа налево под лицевую петлю, расположенную двумя рядами выше. Выполните столько стежков, сколько вы хотите получить крестиков.



2 После того, как вы выполнили последний косой стежок, перекрестите стежки следующим образом: вместо того, чтобы захватить петлю, находящуюся двумя рядами выше, введите иглу назад в петлю, лежащую двумя рядами ниже. Снова вводите иглу справа налево под петлю. Выполните столько стежков, сколько хотите получить крестиков.





Замечательное вязаное покрывало!

5 Днем — покрывало, вечером — уютный плед размером 180 х 220 см. Вяжется в виде трех отдельных полос, которые потом соединяются крючком.



Носим дома

Уютные
пуловеры
и жилет, мягкие
бапмачки
милые домашние
вещи!



6-7

Хорошо

согревают пуло-
вер с «косами»
и забавные баш-
мачки. Вязание
пуловера начина-
ют от воротника-
гольф и вяжут
сначала до конца
кокетки, а потом
и до самого низа.
Размер 110—116

8

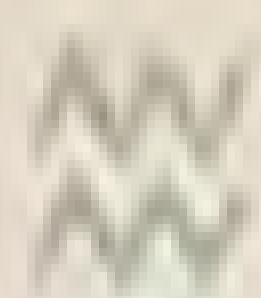
Что может
быть лучше в про-
хладные вечера,
чем просторный
жилет. Его можно
надеть даже по-
верх самого тол-
стого пуловера.
Особенно краси-
вы двойные план-
ки и бейки.

Размер 42—46



Фото: Геральд Клепка

ИЗДАНИЕ МАЙ 1987



Просторный пуловер



9

Совершенно прямой силуэт, длинный разрез спереди — этот пуловер по-настоящему удобен. Замечательное многообразие красок создает яркая меланжевая пряжа. Размер 38—42



Главное,
удобно!

10

«Коса»

к «косе», очень
рельефно и со-
всем несложно.

Облегающее пла-
тье длиной до щи-
колоток — можно
надеть его и на
работу.

Размер 38—42



Детские пуловеры

Лучше всего
просторные и теплые,
чтобы при игре
не пришлось
надевать поверх
еще и куртку!

11 Подойдет
и ребятам — жи-
лет. Его можно на-
деть под пальто,
поверх футболки
или поверх курт-
ки. Этот связан
патентным узо-
ром, для короткой
бахромы исполь-
зованы остатки
шерсти.

Размер 104—110

12 Суперпро-
сто: только круп-
ные детали! Крас-
ный пуловер вы-
полнен платочной
вязкой, по кото-
рой в шахмат-
ном порядке раз-
бросаны жгуты.
А в инструкциях
на с. 19 вы найде-
те описание под-
ходящей шапочки
с кистью на ма-
кушке.

Размер 104—110

13 Морской
стиль для малы-
шей: пуловер-рег-
лан с молнией,
связанный па-
тентным узором.
И к этому пулове-
ру вы найдете ша-
почку с помпоном
(с. 20).

Размер 110—116





Фото Геральд Кленка

...да Сороса) перечис-
...стран, а также,
...son

Наш
вариант
сервировки
стола



Индекс по подписке 73258

SILUETTE



NETO
1 1982

МОДА МОДА

25 лет Таллинскому Дому моделей

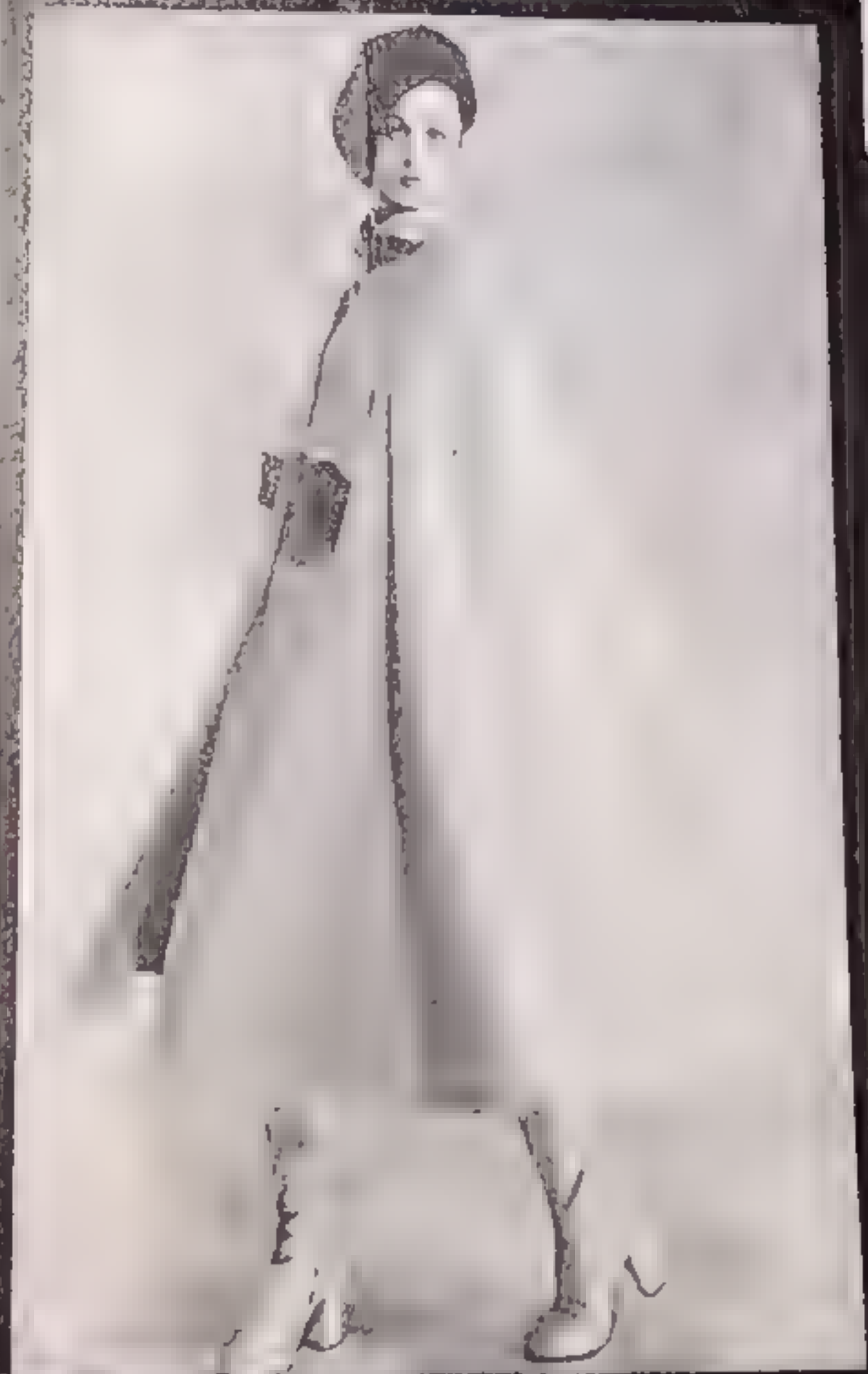
С созданием Дома моделей начался новый этап в развитии искусства моды в нашей республике. Талантливые модельеры, конструкторы, технологи, портные, швек, разбросанные прежде по разным ателье, объединились теперь в единый творческий коллектив. Предметом разговора стали как события на арене моды, новый номер журнала мод, так и культура одежды вообще. Об этом свидетельствует и периодика тех лет. Мода движется вперед скачками — такова уж специфика развития моды. Предложения модельеров превышают часто спрос. Каждая демонстрация мод, каждый журнал мод выносит на суд зрителей неисчислимое количество идей — больше, чем нужно потребителю, но удерживается на поверхности лишь небольшая их часть — самая красивая, рациональная и практичная.

Да, мода, к сожалению, не стоит на месте. Не успевает утвердиться один стиль, силуэт или покрой, как модельеры предлагают уже что-то другое. Новое интригует, порой шокирует. Шокировала мини-мода, пока все — и молодые, и старшее поколение — не стали носить короткие юбки. И в этом проявляется закон развития моды — она исподволь, незаметно увлекает даже самых ярых противников ее.

Молодежь — активный пропагандист нового. Она безоговорочно воспринимает любую моду. И симпатии эти, надо сказать, взаимны: модельеры при создании новых моделей ориентируются в первую очередь на молодых стройных, жизнерадостных, не забывая, конечно, и о представителях старшего поколения.

Таллинский Дом моделей за прошедшие четверть века сделал немало для того, чтобы удовлетворить запросы населения в красивой, практичной одежде. Были и трудности, и радости. И это закономерно, как закономерна сама жизнь.





3

ИЛЛЮСТРАЦИЯ
АКСИОМЫ
БАШКИ ОТ

РАБОТА
УДОБСТВО

* Вним

Уточнить
вспомнил о
бульке, который
весьма странным
образом.



за
нь
ше
те
те
с
ме
ча
ле
кр
нь
мо
та
ма
ли
ло
по
По
ма
с
пр
це
све
ри
це
Ма
ки
ла
на
л
ле
ме
по
на
до
ра
на
за
но
ко
к
ке
б
н
бо
д
б
л
м
д
в
щ
Н
I
дел

Комплект в стиле сафари занимает весомое место в нынешней моде. За прошедшее десятилетие он не претерпел каких-либо значительных изменений. Вместе с новыми веяниями моды менялась длина юбки (сейчас она чуть прикрывает колени). Если раньше швы и края отстрачивали контрастными нитками, то теперь в моде строчка тон в тон. Детали (карманы, клапаны карманов, погоны, паты) в отличие от прошлых лет малочисленны, даже воротник порой отсутствует (5, 15). Популярны «молнии» на карманах и застежке.

Одним из характерных признаков сафари является цвет — беловатый, песочный, светло-серый, оттенки коричневого и зеленого, т. е. цвет, близкий к природе. Материал, как правило, тонкий, но плотный: шерсть с лавсаном, импрегнированная ткань, саржа, вельвет.

Покрой сафари универсален. Благодаря прямому, в меру свободному силуэту он подходит и полным женщинам. Стиль сафари требует дополнений спортивного характера: это и вместительная сумка через плечо, и закрытые туфли или босоножки цвета натуральной кожи.

● 1. Отлетные края кокетки, жаке́та-сафари пристегнуты наподобие клапанов к большим нагрудным карманам. Воротник-стойка, боковые карманы с листочками, длинные рукава на манжетах. Брюки заужены книзу. ● 2. Светлый комбинезон украшают белые «молнии». По линии талии проделана резинка, поверх нее заведен пояс. Рукава на застегивающихся манжетах.

На листе выкроек: модель 1 — выкройка 15, о/г 92 см; модель 2 — выкройка 9, о/г 88 см.



КОМПЛЕКТЫ В СТИЛЕ САФАРИ

МЕНЕЕ, РУБАШКИ СТАЛИ
МЕНЬШЕ ВСЕ МЕНЬШЕ И
И ПРОДАЛИ ЗАКРЫЛИ ФАБРИКУ
ОБОРУДОВАНИЕ

ПОСЛЕДНИЙ
КОЛЫМЫ

НА МЕСТЕ
НАШЕГО НАДВОРЕ
РУБАШКИ...

ПРИДУМАТЬ
НАШЕМОЕ ДРУГОЕ



На листе выкроек: модель 4 —
выкройка 25, о/г 104 см.

коричневые и зеленоватые тона

И ПРОДАЛИ ВСЕ МЕШКИ СТАЛИ
МЫ ЗАКРЫЛИ ЧАШКИ И
ОБОРУДОВАНИЕ

ЗАКХСЫБА А. ИСНОМИН. ЧТО ЧИХУ
ОБЩАЯ МАМА

1909



● 3. С
 ны свер
 маленьк
 отверсти
 прямая,
 роткими
 стежка
 линии б
 говой с
 ны обра
 плект и
 кавами
 ку блуз
 "жи ка
 Полукон
 молнии
 прямой
 Брюк с
 кета ●
 полнют
 тивной
 знала
 Очень
 ты и д
 тисным
 отворот
 зотичес
 воротни
 карман
 "о На
 такой ж
 ● 9 П
 чником,
 карма
 щей до
 обки з
 Платье
 Детали
 на деко
 чат для
 плект в
 ки-берм
 материа
 ка с пр
 чанами
 низу ●
 покров
 зинкам
 жетат.
 канчива
 складск
 дочки.

На ли
 5 — а

● 3. Складки на жакете зашата- ны сверху и заштыжены. Воротник маленький, на плечах длинные отвернутые назад погоны. Юбка прямая. ● 4. Платье-сафари с короткими рукавами-кимоно. Застежка на пуговицы доходит до линии бедер и заканчивается ша- говой складкой. Боковые карма- ны обработаны внутрь. ● 5. Ком- плект из блузы с короткими ру- кавами и широкой юбки в скла- ку. Блуза без воротника с наклад- ными карманами на груди. ● 6. Полукомбинезон на застежке- молнии дополняет свободный прямой жакет. NB! Край кармана брюк совмещен с карманом жа- кета. ● 7. Комплекты-сафари до- полняют часто блузки с декора- тивной аппликацией или из мате- риала с декоративным узором. Очень популярны вязаные жаке- ты и джемперы с крупным живо- писным рисунком. Шорты с отворотами. ● 8. У блузки с эк- зотическим узором маленький воротник, накладные нагрудные карманы и короткие рукава-кимо- но. На широкой юбке в складку такой же карман, как на блузке. ● 9. Платье с маленьким ворот- ником, накладными нагрудными карманами и застежкой, доходя- щей до линии бедер. Складки юбки застрочены сверху. ● 10. Платье простого прямого покро- я. Детали малочисленны. Застежка на декоративные кнопки, на пле- чах длинные погоны. ● 11. В ком- плект входят блузка, юбка и брю- ки-бермуды. Блузка выполнена из материала нюансом светлее. Юб- ка с прорезными боковыми кар- манами застегивается сверху до низу. ● 12. Платье свободного покроя присобрано в талии ре- зинками. Длинные рукава на ман- жетах. ● 13. Застежка платья за- канчивается глубокой встречной складкой. По окату рукавов скла- дочки.

На листе выкроек: модель 5 — выкройка 3, о/г 84 см.

ЗАСТЕЖКИ-МОЛНИИ С КРУПНЫМИ ЗВЕНЬЯМИ



Модели и оформление Ану Странберг





На листе выкроек: модель 9
— выкройка 23, о/г 100 см; модель
11 — выкройка 10, о/г 88 см; модель
12 — выкройка 14, о/г 92 см.







Воротник-стойка или вырез горловины без воротника

- 14. Жакет, собранный по линии талии резинками. Воротник-стойка, застегивающиеся манжеты и листочки нагрудных карманов отделаны строчками. ● 15. Платье трапецевидного силуэта. Потайная застежка-молния смещена влево. Рукава-реглан. ● 16. К светлой юбке на сквозной застежке хорошо подходит блузка из темного плотного материала. Под блузкой, не имеющей застежки, носят майку. Нагрудные карманы на застежке-молнии. Поверх широкого притачного пояса юбки длинный завязывающийся пояс цвета блузки. ● 17. Блузка на широкой кокетке с отложными краями, юбка с шаговой складкой.

Фото модели К. Саар, А. Странберг, И. Труутс и Л. Хевост, Фото Ю. Венделина.

На листе выкройки: модель 17 — выкройка 20, о/г 96 см.

Модели и оформление Ану Странберг

... по ли
... Бороны
... маче
... ам ларме
... 15
... силуэт
... лан сме
... 16.
... дит блузка
... материала.
... ющей за-
... Нагрудные
... олнии. По-
... ого пояса
... вающийся
... 17. Блузка
... тлетными
... складкой.
... Стран-
... ост. Фо-
... модель
... см.

«РГ»

N

ак

Кня
Мир

Болочная Лихорадка
Взяла всю страну
Получила
Р



«ПТ»
N
ak

3

4

И футбольная Лихора
охватила всю стра



5

6

18



Фотомодели Э.-М. Рандкюла. Фото Ю. Венделина.

3
 агар особенно хо-
 рошо гармонирует с белым, поэтому лет-
 ние послеобеденные платья и комплекты,
 предлагаемые в этом номере, в основ-
 ном белые, с белыми деталями или до-
 полнениями. Белый сочетается со всеми
 цветами: с ярким синим, зеленым и крас-
 ным, а также преломленными тонами.
 Как всегда, много возможностей предо-
 ставляют клетчатые и полосатые ткани.

Подходящий материал для летних послеобеденных платьев — тонкий лен или шерсть с лавсаном, мягкая тонкая шерсть, жесткий шелк. Покрой обычно простой, прямой. Популярен свободный удлиненный лиф. Юбка заложена полностью складками или группами складок. По-прежнему в моде лиф с запахом и асимметричная застежка. Много предлагается платьев и жакетов без воротника с вырезом горловины, оформленным подходящим по цвету длинным тонким шелковым шарфом или платком. Еще одна выглядит маленькая шляпка (6). Шляпка по популярности завоевала так же, как и с полями, сшитая из ткани (1)

асимметричный лиф



Модели и оформление Лийви Райд



На листе выкроек: модель 10 — выкрой-
ка 18, о/г 96 см; модель 11 — выкройка 21,
о/г 104 см.



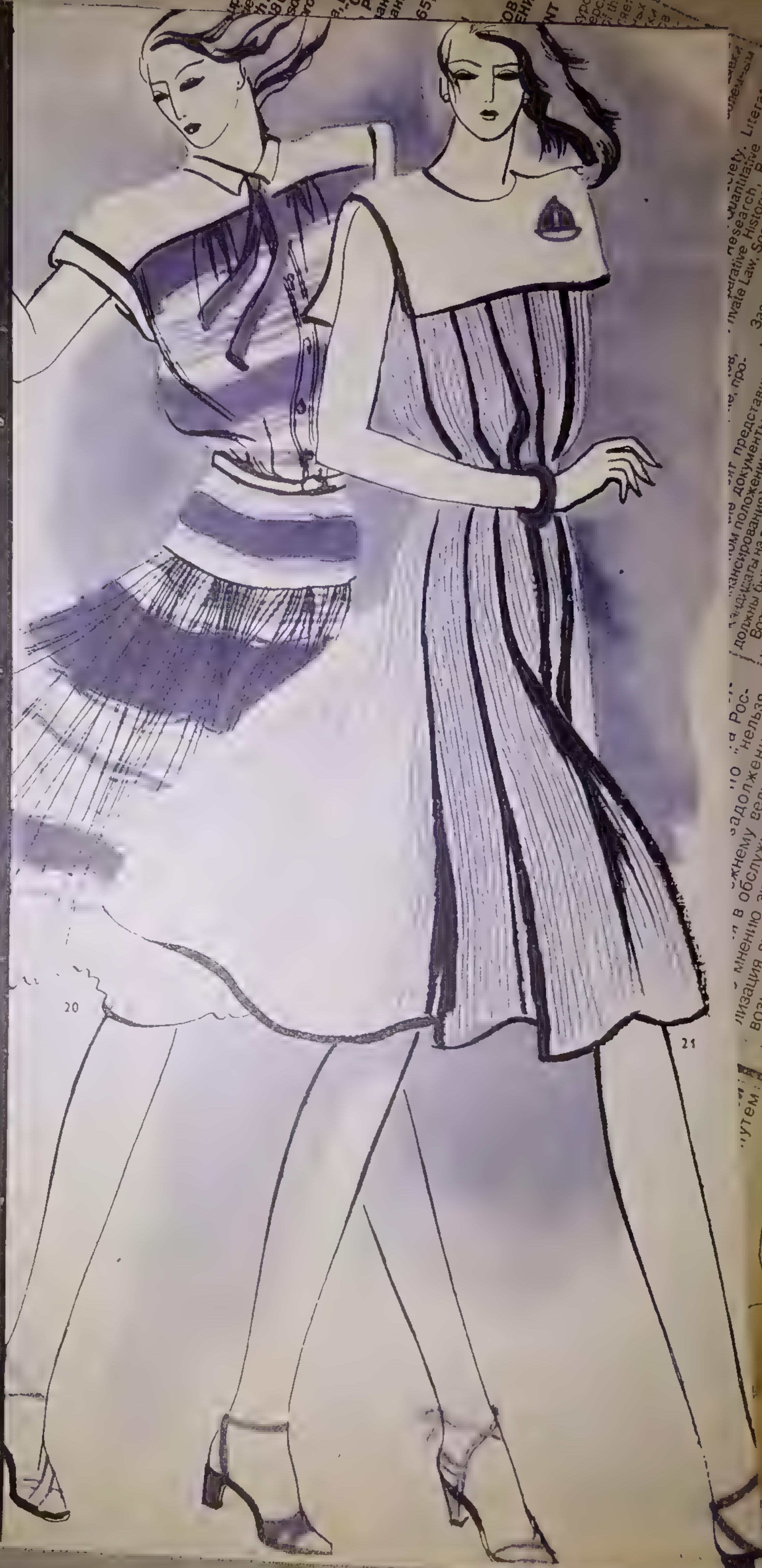
Модели и оформление Лууле Хеаност

1. П.
 Выре.
 карма
 ностор
 бодно
 заужк
 реглан
 Плат
 ка и
 Плат
 ным
 отвор
 канто
 уголь
 ке, р
 с уд
 собра
 щим
 8. Пл
 фом
 9.
 стой
 виць
 ряют
 ющи
 V-об
 сосбо
 ки н
 ал -
 Бел
 ким
 но н
 числ
 Пла
 скла
 пок
 вор
 пол
 гье
 го
 вер
 зас
 скл
 ны
 жа
 ног
 ко
 зас
 ко
 уз
 пл
 та
 ки
 сп
 Гл
 за
 Ш
 на
 та
 от
 л
 Н
 а

● 1. Платье с удлиненным лифом. Вырез-лодочка, нагрудный накладной карман, рукава-кимоно. На юбке односторонние складки. ● 2. Платье свободного прямого покроя с длинными, зауживающимися книзу рукавами-реглан и воротником-стойкой. ● 3. Платье с воротником-стойкой. Полочка и застежка асимметричны. ● 4. Платье в матросском стиле с удлиненным свободным лифом. Воротник и отвороты рукавов отделаны синим кантом. ● 5. Прямое платье на треугольной кокетке. Застежка на спинке, рукава с отворотами. ● 6. Платье с удлиненным лифом. Юбка при-собрана. ● 7. Платье с запахивающимися лифом и юбкой в складку. ● 8. Платье с удлиненным прямым лифом и юбкой, заложенной складками. ● 9. Деловое платье с воротником-стойкой. Длинная застежка на пуговицы доходит до бедер. Лиф расширяет складочки. Рукава на застегивающихся манжетах. ● 10. Платье с V-образным вырезом горловины. Лиф соборенный, от прилегающей кокетки юбки отходят складки. Материал — жесткий искусственный шелк. Белый короткий жакет с рукавами-кимоно и шалевым воротником можно носить с разными вещами, в том числе и с шелковым платьем. ● 11. Платье из жесткого искусственного шелка. На юбке по бокам группы складок. Длинный жакет свободного покроя с рукавами-кимоно и шалевым воротником. Такой жакет подходит и полным. ● 12. Цельнокроеное платье прямого покроя из искусственного шелка в мелкий рисунок. Узкий воротник с лацканами, двубортная застежка заканчивается бантовой складкой. Просторные проймы, длинные рукава на манжетах. ● 13. Такой жакет с юбкой можно сшить из плотного искусственного шелка или тонкой шерсти. Рукава покроя кимоно, застежка смещена влево. Длинные концы мягкого воротника завязаны узлом. Юбка соборена. ● 14. Белое платье украшают детали синего цвета: волан по низу коротких рукавов-кимоно, широкая полоса по низу, сплетенный жгутом пояс и пуговицы. Глубокие встречные складки юбки затачаны в пределах бедер. ● 15. Шелковое платье. Юбка плиссированная, застежка лифа доходит до линии талии. У белого блейзера воротник, отвороты и листочки карманов отделаны фестонами.

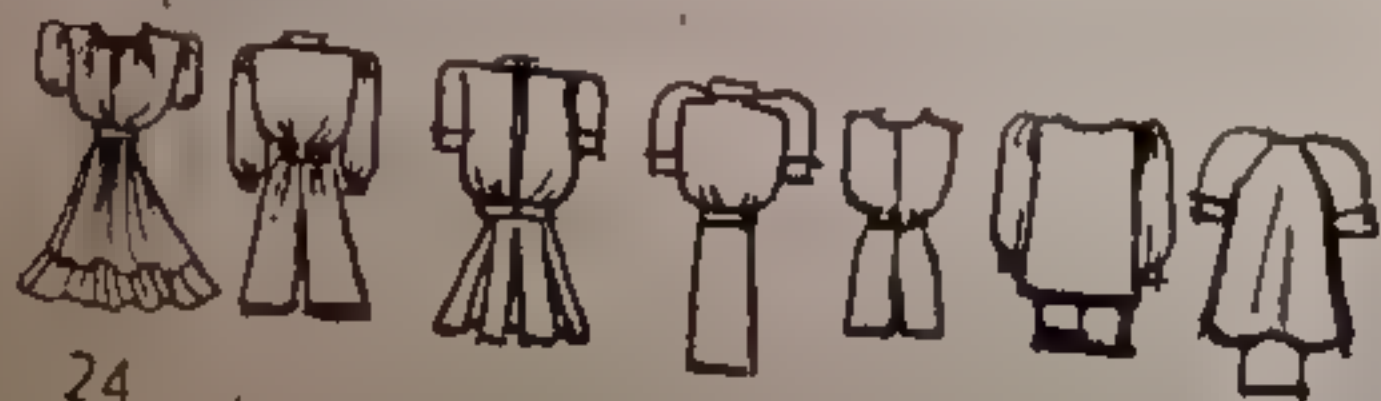


прямой, в меру свободный покрой

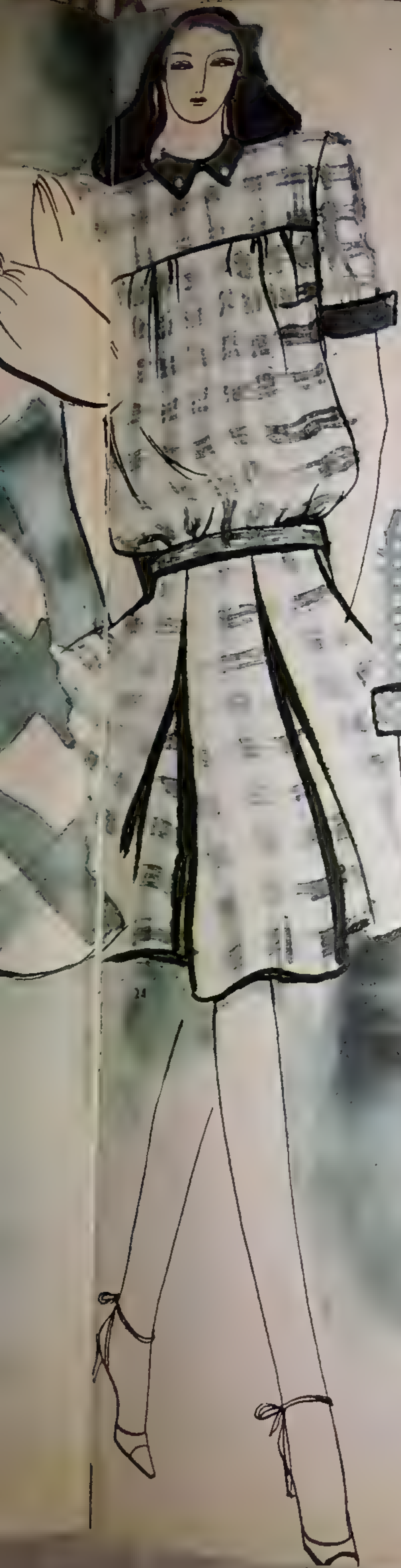


- 16. Платье прямого покроя из материала в тонкую полоску. Застежка на пуговицы доходит до талии, карманы выкроены по косой. Воротник и манжеты белые, из кружева-шитья или материала, отделанного машинной вышивкой. ● 17. Жакет из плотного искусственного шелка с шалевым воротником можно носить, как блузку, заправленным в брюки или юбку. Белые брюки-бермуды свободного покроя расширяют складочки у пояса. По бокам карманы. ● 18. Цельнокроеный летний комбинезон на бретелях из плотного искусственного шелка. По верхнему краю, отделанному кантом, легкая сборка. Блейзер прямого покроя отделан рельефными строчками. ● 19. Летнее платье из воздушного шелка. В дополнение к нему подходящий по цвету однотонный жилет. ● 20. Платье с короткими рукавами-кимоно из шелка в широкую полоску. Лиф соборен, юбка на кокетке плиссированная. Маленький воротник, кокетка лифа и отвороты рукавов из однотонного материала. ● 21. Платье из жесткого искусственного шелка заложено сверху донизу глубокими складками. Кокетка из однотонного материала притачана к платью лишь по вырезу горловины и плечевым швам. ● 22. Как всегда, эффектно выглядит комбинация двух клетчатых материалов. Свободный лиф и рукава выкроены по косой. Плиссированная юбка выкроена по прямой, по низу плиссированная широкая оборка. ● 23. Комплект из белого блузона, клетчатой юбки и однотонной кофточки-лифа. У блузона воротник-стойка, по низу рукавов и нижнему краю блузона резинки. ● 24. Подходящий материал для такого комплекта — искусственный шелк или шерсть с лавсаном. Спереди по линии кокетки блузона легкая сборка. Сзади застежка-молния, на юбке глубокие встречные складки. ● 25. Рукава платья выкроены вместе с кокеткой. Свободный лиф и отвороты рукавов выкроены по косой. Спереди глубокая шаговая складка, по бокам обработанные внутрь карманы. Воротник с лацканами и пояс белые. ● 26. Цельнокроеный комбинезон с короткими штанинами присобран в талии резинкой. Прямой, свободный жакет без воротника выполнен из материала тех же тонов, но в клетку покрупнее. ● 27. Свободная, скроенная по косой туника с короткими рукавами-реглан. Отвороты выполнены из однотонного материала. Застежка на пуговицы в шве реглан. Край и конструктивные линии отстроены в несколько рядов.

На листе выкроек: модель 25 — выкройка 26, о/г 108 см.



Модели и оформление Лууле Хеапост



Спасибо за предоставленную

ДОМ МОДЕЛЕЙ

«Илта-Саномат»

«Модели Таллинского Дома моделей понравились своей практичностью... на демонстрации господствовал международный дух.»

«Хельсингин Саномат»

«Эстонские готовые изделия отличаются от европейских, но, судя по всему, в Эстонии умеют создавать красивую одежду.»

«Апу»

«Таллину есть что сказать в моде.»

Так освещала недавние выступления Таллинского Дома моделей в Финляндии местная печать.

Принимали нас тепло и сердечно, — вспоминают директор Таллинского Дома моделей Тийна Тибар и модельер Криста Кааянду. — Несмотря на почти полное отсутствие предварительной рекламы зрителей было много и в Хельсинки и в Турку. Один из сеансов был резервирован для журналистов. Многие, позже узнавшие из газет о выступлениях ТДМ, выражали сожаление по поводу того, что печать своевременно не оповестила об этом мероприятии.

Для Таллинского Дома моделей выступления за рубежом — отнюдь не редкость. Нашим моделям аплодировали во многих странах мира, в том числе и в Финляндии. На этот раз мы поехали в составе туристской группы и поэтому на весьма короткий срок. В Хельсинки выступали совместно с финской фирмой готовой одежды «Пиретта». В нашу коллекцию входило 35 моделей — от демисезонных пальто до вечерних туалетов, представивших творчество шести модельеров ТДМ. Демонстрировали модели пять таллинских манекенщиц.

К сожалению, из-за недостатка времени удалось лишь бегло ознакомиться с финской модой. Выступавшая вместе с нами фирма «Пиретта» показала повседневные комплекты для улицы. Доминировал свободный спортивный стиль. Много предлагалось шарфов, сапог с низкими голенищами, в которые вправляли брюки. Вся мода была подчинена требованиям практичности и удобства. Небольшая

часть коллекции была отведена нарядной одежде. Финны предложили для вечера бархатные костюмы простого покроя и блейзер, остающийся по-прежнему популярным предметом одежды.

Практичный, учитывающий особенности местного климата и удобство стиль бросался в глаза и на финских улицах. Непромокаемые материалы, прочная, не пропускающая влагу обувь... Финны предпочитают ходить без головных уборов. От ветра, дождя и холода защищает кашеи толстый шарф или платок. При малейшей возможности, однако, ходят с непокрытой головой, отчасти и по тому, что это, как они считают, полезно для волос. Не было заметного стремления одеждой подчеркнуть возрастные различия: и молодые, и пожилые предпочитают носить светлую одежду спортивного типа, такую, которая выдерживает все превратности погоды (а климат в Финляндии весьма капризный!). Манера носить вещи по-спортивному задорна вне зависимости от возраста.

Нельзя не сказать о дамах почтенного возраста, радующих глаз своим ухоженным видом, умением отдельным штрихом, дополнением придать свое лицо одежде, их смелость носить вещи светлых тонов. Свой стиль проявляет даже в мелочах. Иногда это расстегнутый ворот рубашки, шарф или платок, искусно прикрывающий увядшую шею и подходящий ко всему комплекту, длинный жилет или жакет, скрывающий располневшие

радость,

О ПОЕЗДКЕ ТАЛЛИНСКОГО ДОМА МОДЕЛЕЙ В ФИНЛЯНДИЮ

бедра, или пышный бант блузки либо длинный шарф в дополнение к простому блейзеру. Ни возраст, ни фигура не накладывают на стиль одежды жестких рамок. Полные смело носят многое, предлагаемое сейчас модой, в том числе и куртки.

Очень понравилась одежда мужчин. В былые времена, говорят, финнов за рубежом узнавали по их темному костюму и белой нейлоновой сорочке. Времена эти давно прошли. То, что консервативный, сдержанный финн умеет и хочет ныне одеваться со вкусом и модно, немалая заслуга финских модельеров и швейников. Мужчины предпочитают спортивный стиль, но при необходимости умеют носить и элегантный костюм-тройку. Недалеко от Турку на предприятии «Круунун пурут» мы имели возможность ознакомиться с процессом изготовления мужских костюмов. Костюмы, выпускаемые этим предприятием, модны, отлично сидят на фигуре.

Повседневная детская одежда мало чем отличается от взрослой. В такой удобной, легко стирающейся одежде, какую носят папы и мамы, вполне можно играть в песочнице и лазать по деревьям. Дети носят комбинезоны и брюки с лифом из непромокаемых и непродуваемых материалов, с удовольствием продолжают носить джинсы с трикотажными блузками и куртками. Обувь удобная, спортивная. Маленькие девочки любят серьги, некоторые носят даже по две серьги в одном ухе. И дети ходят по возможности без головного убора.

Молодежную моду в целом отличает спортивный задор, приятная простота, непринужденность. Зато одежда подростков часто чрезмерно пестра и даже гротескна. Эта разница в одежде проявляется и в манере вести себя, поведении, жизненном кредо. В одежде представителей зрелого возраста столь резких различий в стилях уже не наблюдается. Быть может, для некоторой части молодежи нужен некий переходный этап, время поисков своего «я».

Дневная одежда спокойна и сдержанна. Популярны вязаные вещи — жилеты, жакеты, джемперы, шали и шарфы.

Общее впечатление о финской уличной одежде — простота, практичность, продуманность. Смелость и умение одеваться своеобразно может вызвать легкую зависть даже у модельера, не говоря уж о рядовом потребителе. Понравилась скромная и одновременно задорная часть молодежной моды и то, как сидит на мужчинах одежда.

Мы имели возможность ознакомиться с работой извест-

ной текстильной фабрики «Маримекко». Своеобразный, по-северному строгий текстиль, выпускаемый этой фирмой, известен и за рубежом. И готовые изделия «Маримекко» имеют свое лицо, они удобны и приятны, поэтому спрос на них велик. Основанная в 1951 году Арми Ратиа фирма «Маримекко» поставила ныне продукцию в 25 стран мира. Новые веяния, коснувшиеся продукции фирмы, связывают с именами многих художников. Это Майя Исола, создавшая ткани с карельской и старовизантийской орнаментикой в технике шелковой печати, Лийса Суванто — автор тканей вручную рельефных шерстяных тканей. Готовые изделия являются в большинстве своем плодом фантазии Анники Римала. Предложенные ею блузки в яркую, т. н. маримеккскую полоску завоевали ныне широкую популярность среди населения.

Были у нас и личные контакты с финскими коллегами. Май Кухлефелт, специалист в области рабочей одежды, считает, что художник может и обязан предлагать потребителю только такой стиль одежды, который близок ему самому, который он сам носил бы с удовольствием. Ныне рабочую одежду подчас не отличишь от повседневной — настолько практичной стала мода. Финскому потребителю не занимать смелости, он быстро и с интересом реагирует на все новое в моде, всегда идет в ногу с ней. Художнице хотелось бы, чтобы финские женщины научились увлекательному искусству соединения разных предметов одежды и цветов, больше прежнего ценили рукоделие. Финские художники сами любят носить связанные своими руками вещи.

К молодежной моде финские модельеры относятся с легким юмором. Молодость — время исканий. Молодость — это смелость, особая восприимчивость ко всему новому, стремление быть ни на кого не похожим или, наоборот, подчеркнуть общность с другими. И художник не может не считаться с этим. На смену поискам, эксперименту приходят опыт, знание, достигается индивидуальность, в ходе этих исканий формируется смелый, сведущий в моде человек.

Творчество эстонских модельеров вызвало живой интерес у финских коллег. Наибольший интерес вызвали модели по национальным мотивам, но не меньше почитателей нашли пальто, повседневные комплекты и вечерние туалеты. Контакты между модельерами двух стран будут продолжены и станут традиционными — таково было желание обеих сторон.

Записала Майму Берг.

ВОЛШЕБНАЯ СИЛА УКРАШЕНИЙ

Украшение — одно из первых художественных проявлений человечества на заре его цивилизации. Оно было не просто красивой безделушкой, но помощником в борьбе с силами природы, окружающим миром, посредником в общении с богами и духами. В наши дни древние украшения служат важным источником информации для историков, психологов, философов, не говоря уж о художниках и искусствоведах. Они рассказывают о том, как жили люди в далеком прошлом, об их обычаях, сословных взаимоотношениях, экономическом и культурном развитии, мировоззрении и местных традициях.

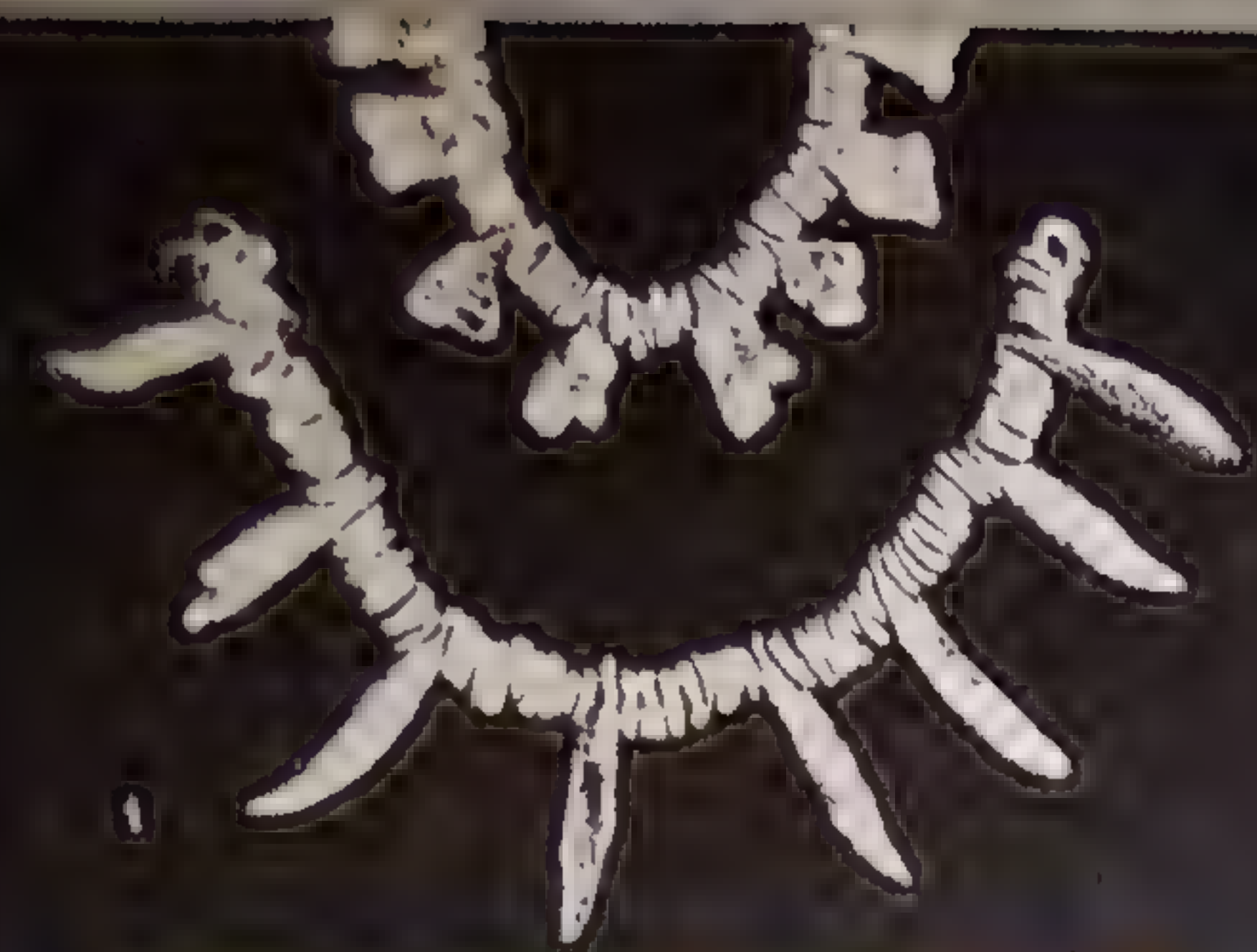
Первые украшения восходят к начальному периоду каменного века (1), периоду зарождения искусства, когда вместе с каменными охотничьими орудиями возникают уже примитивные художественные предметы — фигурки женщин, птиц, рыб, а также изображения на слоновой кости змей и мамонтов.

Поначалу украшение призвано было обеспечивать удачу в охоте, позднее его функции расширились, т. е. оно стало своего рода визитной карточкой, дававшей информацию о владельце, его семейном положении, состоянии и т. п. Долгое время украшение увязывалось с различными ритуалами, которые живы по сей день у примитивных народов. Косвенные знаки этого сохраняются и в современных украшениях. Украшения т. н. специального назначения носили большей частью мужчины, поскольку именно они нуждались в защите богов во время охоты, военных походов, турниров, сражений. Таким образом, первоначальной, важнейшей и наиболее правдоподобной причиной ношения украшений, помимо тяги человека к красоте, была вера в их магическую силу, способность отворачивать беду. Примитивный человек навешивал эти волшебные предметы на запястья и щиколотки, на шею и талию. Помимо магических знаков и изображений в украшениях вставляли различные камни, отражавшие цвета окружающего мира. Египтяне волшебными свойствами наделяли бирюзу и лазурит, среднеазиатские народы — карнеоль, дававший якобы силу, смелость и вселявший во врага страх.

Долгое время амулетами служили природные находки и охотничьи трофеи: клыки и зубы диких животных, когти, раковины. В Египте сверхъестественной способностью отворачивать беду наделяли раковину каури. Своей яйцевидной формой и зубчатыми краями раковина напоминала полураскрытый глаз, а глаз, как известно, обладал сильным профилактическим действием от злых сил. И в наши дни женщина с берегов Нила вшивает в фартук раковину каури, чтобы уберечь себя от выкидышей и дурного глаза. Раковина, или ее изображение (позже ее стали изготавливать из золота), была в почете у египтян во все времена, позднее ее заменило око Гора. В комбинации со скарабеем (2) око Гора (3) было одним из самых распространенных амулетов в Древнем Египте. Магическим природным веществом в Египте считали и золото.

Око Гора было одним из тех многочисленных символов, которые вошли в употребление вместе с иероглифами и выступали в роли амулетов. Например, Sa-символ (4), или символ защиты, мог быть главным средством от враждебной силы. Магическая сила приписывалась и другим знакам: Ankh (5) — символ жизни, Tuet (6) — символ богини Исиды, Djed (7) — символ продолжительности и др. Даже маленькие изображения богов обеспечивали защиту и благословение богов. У египетских украшений, помимо их магического характера, была хорошо развита и художественная сторона, имевшая целью, кроме всего прочего, усиливать сексуальную притягательность. Так, венки служили не только для защиты, но и укладки волос, раковины

(Продолжение на стр. 64.)





В ОТПУСК

Выборы факта для сезона...
дате вы можете...
фантазии. Максимально...
разные узоры и...
ными, украшенными...
вами, бантами и...
крытое солнечное...
красный летний...
гардероба занимает...
стиля - комплекты...
возможных блузок.

...@osl.ru; ht...
...конкурса б...
...середине мая 20...



● 1. В покрое этого платья удачно использован рисунок ткани. Юбка солнце-клеш. Рукава собраны по окату. ● 2. Комплект из блузы и юбки. Отделка узкой тесьмой и рюшами по вырезу горловины и низу коротких рукавов. ● 3. Легкое тонкое платье или халат хорошо надеть жарким днем поверх костюма для загара. На плече аппликация.

На листе выкройки: модель
— выкройка 13, о/г 92 см.

сайт: ny1001.org/20.html
Иль пер. Обще- проект. уна- 23

НАСТРОЕНИЕ



...ания, метап-
...вание: между-
...акс (095) 921 82
...osl.ru
...результаты конку-
...ны в середине



● 4. Комбинезия набивной и сдвоенной тканей смотрится только тогда хорошо, когда в обеих тканях повторяется один и тот же цвет. Черная, приталенная блузка с баской отделана строчками. Юбка пестрая, с глубокой мягкой складкой спереди. ● 5. Платье с запахом. Края окантованы. На плечах и по краю полочки оборка. ● 6. И это открытое летнее платье глубоко запашивается. Отделка — контрастная узкая тесьма и рюши.

Grant
rk, NY
212) 54
y.org
xrog.htm
ский пер
а Обще
проект
сии.
дуна-
223

АСТРОЛИН



Открытый
Овский
ство в РФ), мегап-
ие образования в Р
ее образования в Р
ые проекты, тел
e-mail: pvtorg (Обс
www.osi.ru
Результат
ны в Се



DO NOT WRITE IN THESE SPACES

● 7. Платье присобрано в талии резинкой. Широкая оборка по краю глубокого декольте из подходящего по цвету материала. ● 8. Платье-халат с запахом. Подол и пояс завязываются сзади. В проймах и по низу платья оборка. Отделка — тесьма подходящего цвета. ● 9. Платье с пышными рукавами и свободным лифом. Юбка собрана. По краю декольте и низу юбки оборка. Пуговички и длинные завязки черные.

Фотомодели М. Каллинг и С. Крик.
Фото Ю. Венделина.

На листе выкроек: модель 7 — выкройка 8, о/г 88—92 см; модель 9 — выкройка 5, о/г 84 см.



«Озловский
пут» «Открытое
роductive в РФ)
родные образ
20 65; тел./факс
e-mail: /факс
www.ozlovsky.ru
«Озловский
пут» «Открытое



- 10. Платье с запахом. Лиф облегающий, юбка широкая. ● 11. Блуза свободного покроя без воротника. Рукава-реглан. Брюки слегка присобраны сверху, внизу узкие. ● 12. Комбинезон с укороченными штанинами. По линии талии и низу штанин резинка. ● 13. Халатик с заниженными плечами можно носить и с брюками. ● 14. Юбку на сквозной застежке удобно носить как поверх бикини, так и с легкой блузкой или майкой. Широкий пояс и большой накладной карман.

на пляж



На листе выкроек: модель 10 —
выкройка 17, о/г 96 см; модель 11 — вы-
кройка 6, о/г 88 см.



В ПОХОД



● 15. Такой комплект очень удобен в походе. Брюки-бермуды на лямках из пестрого материала и блузка с короткими рукавами-кимоно из однотонного трикотажа. ● 16. Комбинезон — практичный вид одежды как для походов, так и будней. Боковые прорезные карманы и маленький воротник-стойка. Штанины и рукава закатаны кверху. К комплекту подходят цветные гольфы. ● 17. Шорты с лифом и полосатая блузка. Комплект дополняют полосатые гольфы. ● 18. Практичный и удобный дорожный комплект: блуза-ветровка с брюками. Блуза спортивного типа, манжеты и подборт выполнены из материала брюк. ● 19. Повседневный комплект из жилета и юбки. Нагрудные карманы в рамку на молниях, боковые — накладные с клапанами. Юбка со шлицей.

На листе выкроек: модель 17 — выкройка 1, о/г 84 см; модель 18 — выкройка 19, о/г 96 см; модель 19 — выкройка 22, о/г 100 см.

1

2

3

4





Известный советский модельер, доцент Московского текстильного института Вячеслав Зайцев рассказывает о сегодняшней молодежной моде и прогнозах на ближайшее будущее.

Огромная армия специалистов моды каждый сезон выплескивает сотни, тысячи идей, из которых только небольшой части удастся добиться признания большинства. В этом калейдоскопе форм и цветосочетаний, деталей и аксессуаров не искушенному в моде человеку легко заблудиться. Мода, как вид искусства, требует изучения элементарных законов построения гардероба. Знание этих

законов позволяет создать — естественно, с учетом особенностей своей фигуры, характера, возраста и т. п. — индивидуальный стиль в одежде. И тогда уже никакие повороты моды не страшны, мода становится лишь забавой, потому что свой стиль уже найден и ему остаются верным.

С особым интересом, пристрастием воспринимает все





новое молодежь. Молодости свойственно пробовать и, естественно, ошибаться. Ей нравятся разнообразные по форме, цветосочетаниям, комбинациям материалов блузы, юбки, брюки, куртки, жилеты, полукombineзоны, пуловеры, свитера, жакеты ручной и машинной вязки, шапочки, пояса, сумки, недорогая бижутерия. Так, пробуя себя в разных образах, и находят свой стиль, который становится ведущим в одежде.

Что касается конкретных советов для молодежи, то можно сказать коротко: одежда становится вновь более объемной и многослойной.

Для улицы предлагаются:

— блузоны,

— куртки, полупальто из водоотталкивающих материалов на утепленной подкладке, стеганые вещи, большие вязаные свитера и жакеты.

— юбки в складку, на сборке, клеш из мягких или упругих материалов в клетку, полоску, с орнаментом или гладких,

— прилегающие в бедрах, свободные в коленях и зауженные книзу брюки,

— теплые, толстые носки, гольфы, чулки,

— обувь на низком каблуке или типа спортивной,

— мягкие вместительные сумки на длинных ремнях через плечо и маленькие сумки на талии,

— шали, шарфы, шапки.



Для вечера:

- мягкие, легкие блузоны и жакеты вместо традиционного пиджака,
- прилегающие в бедрах, прямые брюки шириной в талии 20—24 см.

Для классического костюма характерны:

- прямая линия плеча,
- небольшие по размеру и четкие по форме воротники и лацканы,
- застежка на одну пуговицу,
- желателен жилет,
- брюки классического стиля умеренной ширины внизу 24—26 см.

- рубашки с небольшим прямым или закругленным воротником,
- рубашки не широкие и не очень узкие.

На рисунках и фотографиях представлены лишь отдельные виды нового решения традиционной одежды молодых мужчин и некоторые, несколько неожиданные решения нарядной одежды для молодежи. Я думаю, что стоит рискнуть, т. е. пополнить свой гардероб одной из представленных моделей: быть может, именно она поможет найти ключ к своему стилю.

Модели В. Зайцева. Фото С. Онуфриева.

На листе выкроек модель 1 — выкройка 28, о/г 96—100 см; модель 4 — выкройка 27, о/г 96—100 см.



Фото ■ Мязметса

ЛЮБИМАЯ МОДЕЛЬ

ЛЕТО 1982

По
пл
в
пр
О
дл
на
и
св
не
кр
но
ск
по
то
Н
с
я

По-прежнему фигурирует в моде платье с кружевной отделкой — в меру свободное, с просторными проймами и широкими рукавами. Оно, как правило, на 5—6 см длиннее обычного, т. е. примерно на 10 см ниже коленей. Ко льну и льну с лавсаном подходят плотные связанные крючком прошвы (1), не менее эффектны тонкие льняные кружева. Само платье очень простое, но с кружевами и отлетными складками придется все же повозиться, т. к. складки должны быть точно вымерены и помечены на ткани. На тонком материале вместо складочек можно собрать сборку (2, 3). Есть и другие возможности.



.../cdc
...а, Б. Козловский
...институт "Открытый
...развитие образ
...народные образ
...20 65; тел. /ф
...e-mail: /ф
...www.o
...и-
...ительную
...лучить в пред-
...института "Открыто

можно сделать, например, воротник-стойку (1) и украсить его кружевом (2). Горловину проще всего обработать кантом, длинные концы его выполняют роль завязок (3). Немного работы и со шлицей горловины (1, 3). Застежка на планке (2) отнимет больше времени. Кружево можно располагать как угодно по своему усмотрению. У модели 1, например, кокетка связана крючком. Кружевами можно украсить рукава (2), и по низу их может быть больше, чем один ряд. Низки рукавов присобраны застегивающимися манжетами (1), кантом (2) или резинкой (3), так же привлекательны широкие в низках рукава, отделанные кружевом. Барьеровать можно и длину рукавов. Лиф можно удлинить и пришить к низу широкую оборку, длинный узкий пояс завязать узелками — это сейчас модно (2) или носить платье без пояса. Тонкий темный джемпер под платьем или блузкой поможет оттенить нежный узор кружева. Материал платья должен быть однотонным, и кружево советуем покрасить под цвет платья — так будет красивее. Хорошо, если у вас хватит терпения украсить подол отлетными складками — чем их будет больше, тем лучше.

Модель 1

Выкройка рассчитана на окружность груди 88—92 см (выкройка 11). Увеличивать выкройку следует только по боковым швам, величина проймы и кокетки не меняется — они и так достаточно большие. Как увеличить выкройку на 4—8 см, показывает схема 3. Ткани при ширине 80 см на модели 1 и 2 требуется 3,6 м, на блузку — 2,3 м. Длина юбки в готовом виде — 83 см, ширина полотнища — 76 см. На каждую складку рассчитывать по 1 см. Так, для двух отлетных складок по обе стороны кружева длину юбки нужно увеличить на 4 см плюс 2 см на подгиб и 2 см к соединительному шву кружева. Затем из общей длины юбки нужно вычесть ширину кружева. Длина шлицы горловины — 14 см.

При раскрое дать припуски к боковым швам и швам рукавов, проймам, воротнику, шлице горловины, вырезу горловины и линии кокетки 1 см, по низу рукавов и платья 2 см. Воротник доходит до средней линии, обозначенной на выкройке. Чтобы лишний раз не резать кружево, один из боковых швов юбки рекомендуется соединить до втачивания кружева. Все срезы очистить, подравнять, подогнуть, оверлоком, зигзагом или прогладить.

Прежде всего прострочить складки и вставить кружева. На выкройке лифа обозначены как гребень складки, так и линия строчки. Линии складок пометить на ткани с помощью линейки и заостренного обмылка или булавок. Складки прометать и прострочить. Для соединения с кружевом край ткани отвернуть на левую сторону примерно на 0,7 см и заметать. Старайтесь не натягивать кружево при сметывании, иначе оно будет тянуть. Кружево наложить сверху на ткань так, чтобы край его примерно на 0,5 см выступал за край ткани, припуск кружева не должен быть маленьким (схема 1). Простроченные складки переда заутюжить по обе стороны в направлении плеч, на спинке — в одну сторону и на юбке — по направлению вниз. Соединить кокетку с лифом и застачать боковой шов юбки. Вшить в проймы рукава. Затем соединить одним швом боковые швы лифа и швы рукавов. Шлицу горловины окантовать. Пришить манжеты. Воротник приметать начиная с концов к середине. На манжетах и у выреза горловины пришить пуговицу и обработать стянутой петлю. В шве рукавов оставить шлицу. Величина манжеты в готовом ви-

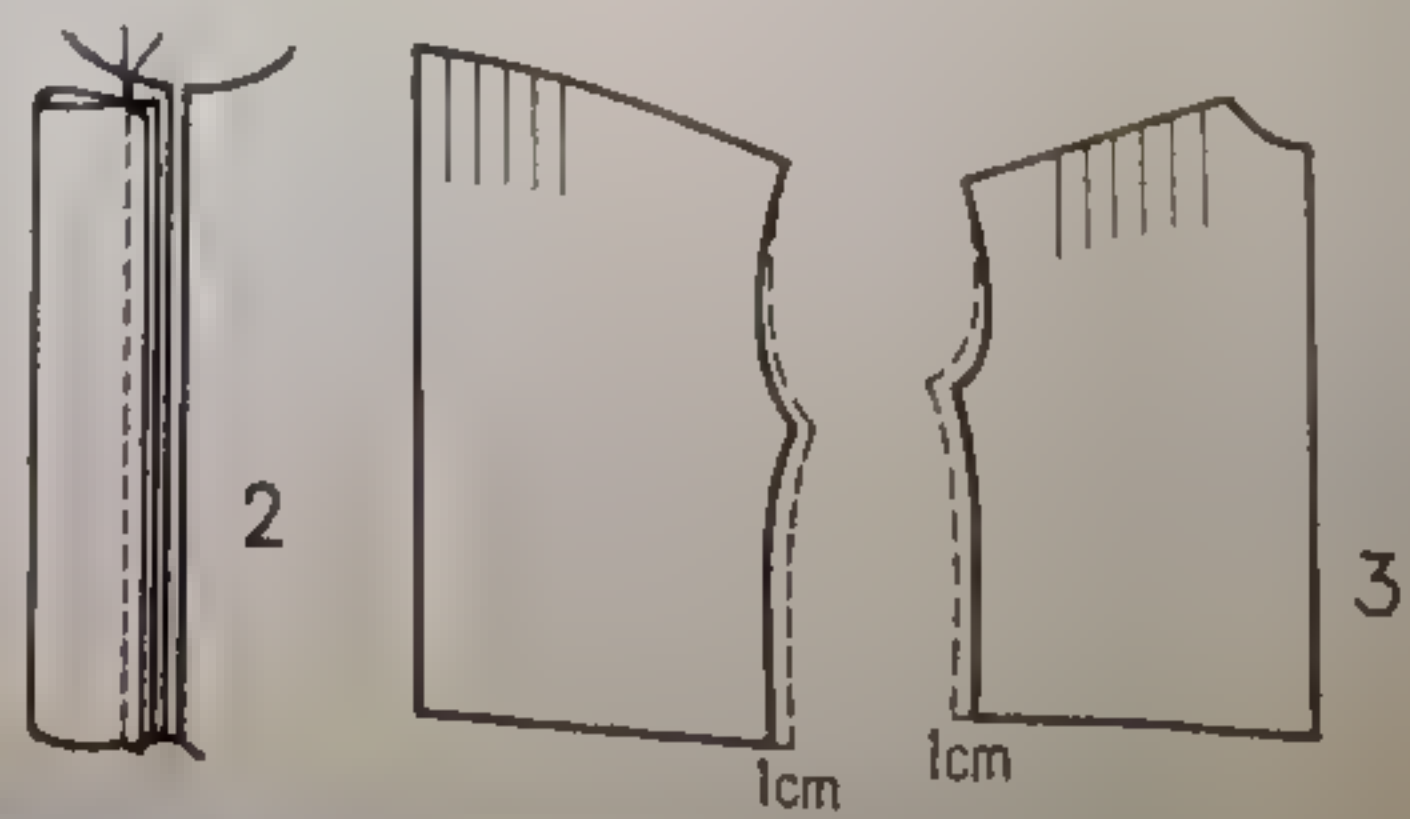
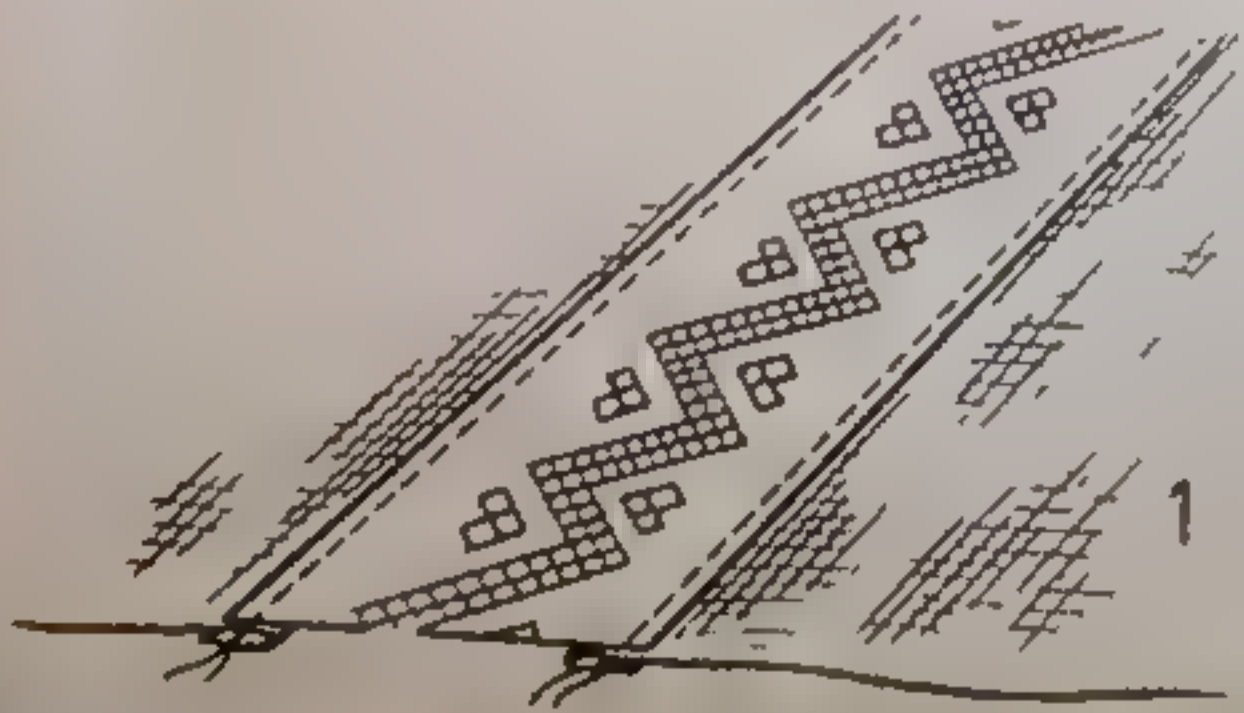
де 2,5/19 см. Верхний край юбки присобрать на нитку и соединить лиф с юбкой. Длину платья можно регулировать за счет складок на юбке.

Модель 2

Выкройка и припуски те же. Воротник-стойку кроить с заходом. Лиф присобрать, причем сборку распределить ближе к горловине. Выкроить по прямой две полоски размером 5,5×23 см, сложить их вдоль пополам, заутюжить, приложить к краям шлицы горловины с лицевой стороны так, чтобы совместились срезы (схема 2). Притачать. Правую планку наложить на левую, сверху наложить нижний край шлицы. Припуск подогнуть внутрь и закрепить строчкой. Воротник начинать приметывать от концов к середине, присобирая при необходимости спинку. Выкроить по косой полоски шириной 4,5 см для манжеты, заутюжить вдоль пополам. По длине она должна быть такой, чтобы свободно проходила рука. Соединить концы полоски в кольцо и приметать с лицевой стороны к рукаву. Сборку по низу рукавов распределять равномерно. Складки-защипы на юбке модели 2 расположить группами. Для пояса выкроить полоску длиной 180 см и шириной 4 см, заутюжить ее вдоль пополам. Срезы подогнуть на 0,7 см внутрь и закрепить строчкой. Завязать в поясе несколько узелков.

Модель 3

Рукава блузки доходят только до локтей. Отделка — кружево или отлетные складки. Для канта горловины выкроить по косой полоску длиной 55 см и шириной 4,5 см, заутюжить ее вдоль пополам. Окантовать сначала шлицу, затем вырез горловины. Среднюю часть полоски приложить к вырезу горловины с лицевой стороны, совместив срезы, и застачать. Кант отогнуть через припуск на левую сторону и заметать. Срезы завязок отвернуть внутрь на 0,7 см и заметать. Затем одним швом стачать завязки и прикрепить кант горловины, следя за тем, чтобы строчка совпадала с предыдущим швом. Низки рукавов подогнуть на 2 см внутрь и прострочить кулиску для резинки (строчки в 0,2 и 1,5 см от сгиба). Желющие могут украсить низки рукавов рюшами. Для рюша шириной 2,5 см рукав подогнуть на 4 см и прострочить кулиску в 2,5 см от сгиба.



«РГ»
19 62



2

3

У. Козловский
Институт "Открытое
общество"
20 65, тел. /факс/
e-mail: /факс/
www.open.ru

ДАН
АКЦИ
АДМИ
РАСЧ



НАРЯДНО



В этом сезоне важное место отводится кружеву —

необычайно широко предлагаются платья и блузки с кружевной отделкой. Вологодские или простые хлопчатобумажные, льняные или капроновые кружева — выбор зависит от вкуса и желания каждой женщины. Главное, чтобы они гармонировали с материалом.

Кружево как нельзя лучше подходит для отделки летних белых платьев. Если же вы предпочтете ткань пастельного тона, то кружево покрасьте в цвет материала — от этого ваш будущий наряд заметно выиграет. Еще лучше, если вы кружево свяжете сами.

Нынешняя мода любит соединять кружево с отлетными складками и заплатами. Такие комбинации кружев и

складок мы помним по фотоальбомам начала столетия. Ряды складок на нежном материале еще больше подчеркивают прелесть воздушных кружев.

Широкое применение можно найти и шитью. Уже не первый сезон задают тон в моде белые воротники и манжеты. Кружево, прежде украшавшее воротники и низки рукавов, теперь располагают и на кокетке, и на планке застежки, и в соединительном шве оборки; иногда из него выкраивают всю деталь — кокетку или лиф, нежное кружево окаймляет край нижней юбки, выглядывающий из-под платья. Платья, украшенные кружевами, мы предлагаем и в качестве любимой модели этого номера.



3

50

4

«РГ»



...ый
...тое
... (00), метан-
...азования в Рос-
...екты, факс (095) 94095
...: osi.ru
...ульзаты кон-
...ны в серед...

Г...
ва...
ме...
жет...
наль...
Акц...
капита...
Акци...
- капи...
подписки

НАРЯДНО

● 1. Платье прямого покроя с пышно собранными рукавами. В отделке его использованы кружева, рюши, оборки. ● 2. Крылышки и маленький воротник с лацканами выполнены из белого материала, украшенного шитьем. На юбке ряды широких отлетных складок. ● 3 и 4. Два милых девичьих платья. Белые манжеты и воротник украшены шитьем. В отделке обеих моделей использована тесьма: в первом случае атласная, во втором — декоративная. Материал — всеми любимая хлопчатобумажная ткань «Марика». ● 5. Платье с большим белым воротником. Отделка кружевом и декоративной тесьмой. Лиф длинный, свободный. ● 6. Кофточка-лиф на маленькой треугольной кокетке. В соединительном шве юбки и оборки кружево. ● 7. Платье с жакетом. Оборка по низу платья из другого материала того же цвета. По краям полочек и низу рукавов нежное, связанное крючком кружево, на кокетке и рукавах — плотное кружево. ● 8. Платье свободного покроя из легкого тонкого материала. Кружевная кокетка гармонирует с широким кружевом нижней юбки, выглядывающей из-под платья. ● 9. Платье с короткими рукавами-кимоно и прорезными боковыми карманами. Пояс широкий, под цвет узора. Треугольная кокетка и маленький воротник-стойка украшены кружевом. По низу платья отлетные складки. ● 10. Лиф украшают ряды кружева под цвет материала платья. На тифе и юбке складки-защипы.

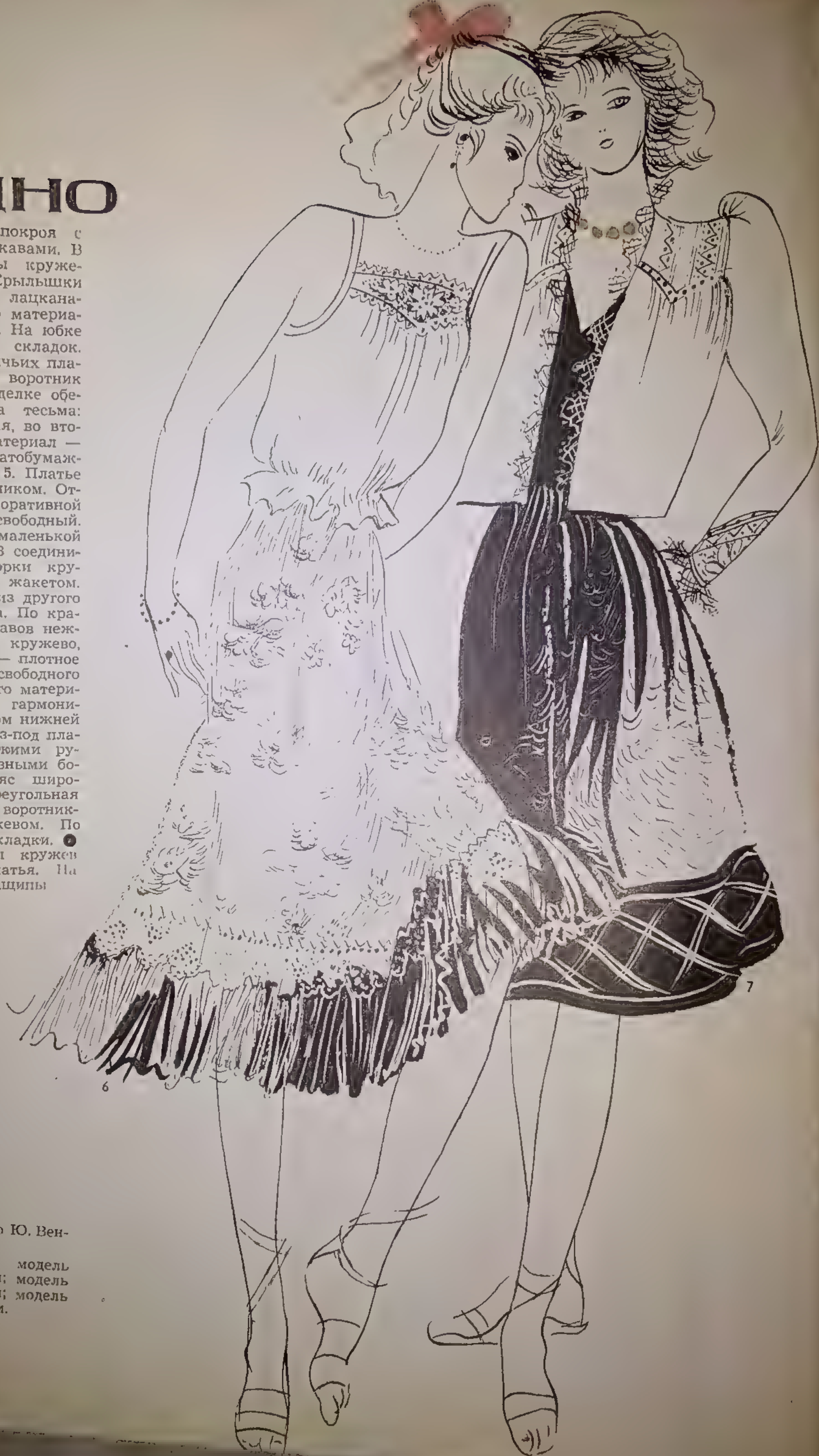


Фото модели К. Саар. Фото Ю. Венделина.

На листе выкройки: модель 1 — выкройка 4, о/г 84 см; модель 2 — выкройка 7, о/г 88 см; модель 3 — выкройка 12, о/г 92 см.



НАРЯДНО

Женственный, легкий, мягкий, воздушный, нежный — каких только эпитетов не удостоивается шелк! Некоторые из них применимы и к прекрасному полу, а это значит, что шелк и женщина должны всячески подходить друг к другу. Наверное, поэтому остаются верны шелку и модельеры, предлагая его как для послеобеденных, так и праздничных платьев. Весомое место занимают шелковые платья и в моде этого сезона. Оно стало еще более струящимся, романтичным и коротким (чуть ниже коленей). Из тонкого шелка шьют, как правило, платья свободного силуэта, спадающие мягкими складками или сборками, ведь на легком материале они выглядят особенно эффектно. Плюс еще рюши, оборки или плиссированные детали, подчеркивающие мягкость, плавность шелковой ткани. Из жесткого шелка шьют прямые, умеренно свободные платья.

- 1. Платье скомбинировано из двух шелковых материалов — набивного и однотонного. Лиф решен по принципу асимметрии. Лиф удлиненный, на бедрах завязан широкий пояс.
- 2. Свободное платье присобрано в талии поясом. В проймах, по вырезу горловины и на юбке оборки.
- 3. Лиф платья слегка спадает на пояс, юбка пышно собрана. Рукава-воронки, на плечах вафельная сборка.
- 4. По-летнему свободное платье на бретелях. Спереди к лифу пришита отлетная асимметричная деталь, по низу оборка.
- 5. Платье прямого свободного покроя. В удлиненных плечевых швах, проймах, по вырезу горловины и низу платья рюши. Широкий, повязанный на бедрах пояс выполнен из ткани-компаньона.
- 6. Объемную верхнюю часть платья — свободный лиф и пышные рукава — подчеркивает узкая нижняя часть. Воротник-стойка. Отделка кружевом и рюшами.

Фотомодели Т. Акберг. Фото Ю. Венделина.







«РГ»
9.2



ловский
Открыт
ство в Ро
ие образ
ее прое
e-mail:
www.
ред:
крыто

н
ка
А
ка
подп

О, легкомыслен

ЭЛЛА ВЕНДЕ

Рококо увязывается в нашем представлении прежде всего с Францией, Парижем, Версалем и всем, что в XVIII в. было французским. Французский язык, французские искусство, нравы и мода доминировали во всей Европе. Вольтер, посетивший в 1750 году Германию, писал: «Немецком языке изъясняются здесь только с солдатами и лошадьми». А один из русских дворян, вернувшись из Франции, рассказывал, что в Париже все так культурно — даже дети говорят по-французски.

Вплоть до смерти Людовика XIV в 1715 году во Франции сохранялась суровая атмосфера последних лет предыдущего столетия. Вместе с королем старел его двор, впадая в некое религиозное оцепенение. Блистательные дни остались в прошлом, всяческие увеселения прекратились, вечера коротали в семейном кругу. Изматывающие войны конца правления Людовика XIV опустошили государственную казну настолько, что в плавильную печь пришлось отправить королевский золотой сервиз вместе с кольцами для салфеток, украшенными бриллиантами, и серебряный алтарь собора Парижской богородицы.

Людовику XV было всего пять лет, когда умер прадед, и когда спустя восемь лет состоялась его коронация, все было уже совершенно иным. Суровость, напыщенность предыдущих лет исчезли. Экономическое положение народа и государства отнюдь не улучшилось, но этого старались не замечать, над этим лишь смеялись. Смехотворными казались героизм, предприимчивость, набожность. Высмеивалось все, что хоть в малейшей мере напоминало о бедности или нищете. Ведь жизнь дана для того, чтобы радоваться ей, наслаждаться ею! Учились лицемерить, не замечать ничего неприятного. «Если наши добродетели не приносят нам счастья, то на кой черт они нам нужны?» Манеры должны были быть элегантными, отношения галантными. Какая бы тяжелая подагра ни свела суставы, ходить следовало прямо и легко. Богатство и женщин завоевывали и теряли с приятной улыбкой на устах. Полуживыми отправлялись на охоту, и самой красивой считалась смерть на балу или в театре. Чтение считали дурной манерой, его полностью заменила игра в карты. Эту эпоху иногда называют женоподобной. Почему? Видимо, из-за жеманной манерности, изысканного образа жизни того времени. XVIII век — один из самых противоречивых в истории эпох. Рядом с новыми идеями эпохи просвещения процветала преувеличенная жажда наслаждения, наряду с развитием революционных идей каменела политическая мысль и рядом с пороками соседствовал чистейший идеализм.

В XVIII в. возросла вновь роль женщины в политической и общественной жизни. В России и Австрии официально правила женщины, во Франции — любовницы короля, придворные дамы и актрисы. Да и в семейной жизни бразды правления взяла в свои руки жена. Муж стал скорее терпимым гостем в собственном доме, нежели хозяином. Гости на пороге спрашивали теперь: «Хозяйка дома?», вместо прежнего «Господин, обед подан!» слуги

докладывали «Мадам, стол накрыт!». В то же время мужья требовали от жен нежных чувств, прекрасных стихов и слов любви — правда, не от своих, а чужих. Чрезмерная забота о супруге почиталась дурным тоном. Не только в Париже, но и в Вене и других городах вошел в моду другой, итальянский или испанский манер, и в обществе дамы спокойно, элегантно восседали между законным и незаконным мужьями. Катехизис морали того времени *«Virtue des moeurs»* красноречиво описывает отношение женщины к супружеской жизни: «Вы продолжаете любить своего мужа по истечении шести месяцев? Это может показаться себе какая-нибудь модистка, но не светская дама. Без любви в краску комплимент галантного кавалера? В наше время краснеет только посредством грима. Вы встаете в восемь часов утра и принимаетесь сразу же за домашние дела. Но в это время возвращаются только с балов! Больше всего упрекали простых женщин за их любовь к танцам. Одна молодая дама сказала Казанове, всеми средствами пытавшемуся соблазнить ее: «Сударь, потерпите еще две недели. Тогда я буду уже замужней и свободной».

Все прежние патриархальные обычаи, понятия о морали и воспитании были забыты. Зато научились завязывать любовные интриги. Женское образование упало на самый примитивный уровень. Никто уже не ждал от женщины умения переводить Гомера или Петrarку, зато она должна была уметь играть в карты и быть искусной кокеткой. Лучшее по тому времени образование давало монастырь. Если раньше это мрачное и аскетическое заведение служило убежищем для разбитых сердец, то теперь стало упрощенной копией высшего света. В монастыре женщина училась *vivre et dormir devant un miroir* (жить и спать перед зеркалом), что означало умение находиться постоянно под бдительным



енное рококо!

оком светского общества. Даже одежда воспитанниц монастыря соответствовала их будущему положению в обществе. Под коричневой монашеской мантией носили корсет с кринолином и шелковым платьем, белый платок на голове окаймляло кокетливое кружево, прическа, хотя и скромная, соответствовала моде. Азам дамского воспитания девочек обучал в детстве учитель танцев, дрессировавший их осанку и походку, знакомивший с правилами поведения в обществе и светскими манерами. Монастырь покидали обычно в день помолвки. Жениха выбирали родители, и случалось, что девушка видела своего суженого впервые лишь у алтаря. Это отнюдь не огорчало ее, для нее замужество было лишь своеобразным пропуском в свет и обеспечивало желанную свободу. Медовый месяц, если он вообще состоялся, был коротким, так как трогательное уединение почитали мещанством.

Ограниченность интересов приводила к появлению всяких абсурдных занятий, например т. н. парфилажа — выдергивания из парчовой одежды мужчин серебряных и золотых нитей. От этого увлечения была хоть некоторая польза: собранным золотом или серебром можно было расплатиться за картежные долги. Но уж вовсе бессмысленно было портить старые гравюры для того, чтобы резанными фигурками оклеивать ширмы в комнате.

Были, конечно, и женщины, кого больше увлекали политические интриги и интеллектуальные занятия. В неприимчивые женщины достигали нередко весьма высокого положения в обществе. Самой известной интриганкой эпохи была, несомненно, любовница Людовика XIV маркиза де Помпадур. Красивая, неглупая девушка из простой семьи была воспитана дворянами, добивавшимися благоволения короля, и представлена королем. Интеллигентная по природе и сравнительно хорошо образованная, мадам Помпадур постепенно начала играть все более важ-

ную роль в общественной и политической жизни Франции. В ее салоне не только ели и пили, но и распределяли должности, земли. Желанными гостями у нее были литераторы и художники. Она вела переписку со многими правителями государств, в том числе с Екатериной II и Марией Терезией. Министры и послы разных государств присутствовали при ее утреннем туалете, снабжая ее свежими новостями внутренней и внешней политики. Наряду с увеселениями большое внимание маркиза уделяла развитию наук и искусств, поддерживала поэтов, покупала картины художников. Когда энциклопедистов обвинили в клевете на короля и церковь, мадам Помпадур решительно выступила в их защиту и на одном из великосветских приемов наглядно продемонстрировала королю, как легко с помощью энциклопедии прослыть знатоком в самых разных областях знаний, о которых прежде и понятия не имели. Это понравилось королю, и энциклопедия была спасена от сожжения. Но как часто случается в истории, один несет грехи других. В глазах простых людей мадам Помпадур стала символом разлагающейся власти дворянства и самой ненавистной женщиной Франции. Король отдал в ее распоряжение Елисейский дворец (нынешняя резиденция президента Франции). Для мадам, боявшейся народного гнева, спроектировали специальный мост через Сену. Архитектор, проектировавший этот мост, якобы сказал: «Это должен быть очень прочный мост, потому что ему придется выдерживать самое тяжелое бремя Франции». Мост сохранился до наших дней.

Мадам Помпадур обладала высокоразвитым художественным вкусом, любила сама вырезать украшения из слоновой кости. Наряды ее были столь прекрасны и дороги, что после ее смерти пожалели надеть хотя бы один из них на нее. Поскольку в Версальском дворце даже разговоры о смерти были запрещены, то труп бывшей фаворитки короля замотали просто-напросто в тонкое полотно и тайно вынесли из дворца.

Заключительной ступенью пышной барочной одежды стал костюм-рококо, сформировавшийся в основных своих чертах во Франции уже в первой четверти XVIII в. Формы уменьшились, детали стали разнообразнее и изящнее, великолепие сменилось прихотливостью. В покрое одежды не произошло существенных изменений. Силуэт стал более вычурным, но сохранил прежнюю аристократичность. Внешний блеск и грациозность, легкость были одинаково в почете. Французская придворная мода скоро покорила всю Европу. Ее приспособляли к своим возможностям даже простые женщины, которым дорогие материалы, в том числе сукно, а также роскошные предметы и украшения были, конечно, недоступны. Широкому распространению моды способствовали и журналы мод, массово вывозимые теперь из Франции, а также куклы-пандоры, путешествовавшие по всей Европе еще в прошлом столетии.

Лиф оставался по-прежнему узким, заканчиваясь спереди более или менее острым мысиком, иногда закругленно. Декольте украшалось поначалу лишь одним бантом, име-



нужным «посланником любви», т. к. под ним дамы прятали свои письма и письма возлюбленных. Вскоре лиф украсился целым рядом бантов, каждый из которых имел свое название (3). Рукава были узкими, до локтя и заканчивались пышными воланами (3). Вызывающе открытый вырез платья, характерный для прошлого столетия, уменьшился и имел часто четырехугольную форму. Главное внимание уделялось юбке. Вновь вошли в моду кринолины. Но если в прежние времена каркас служил опорой для тяжелых материалов, то теперь, когда ткани стали легкими, он стал формообразующим элементом и создавал совершенно новый силуэт. Объект насмешек карикатуристов и угроз распорядителей одежды, юбка стойко держалась в моде вплоть до Великой французской революции. Считают, что возродилась она в Англии в начале столетия под влиянием испанской моды. Французы увидели ее впервые на сцене в 1718 г. и встретили насмешками. Именно это и обеспечило ей успех. Вначале юбка имела круглую форму, для поддержания формы в клеенчатый материал вшивали металлические обручи. При трении о клеенчатый материал обручи издавали характерный звук, отчего юбки стали называть «criardes», т. е. кричащими. Позже клеенчатый материал заменили на другой, более мягкий. Юбка приобрела эллипсоидную форму, т. е. спереди и сзади была как будто сплюснута, по бокам широкая. Диаметр такой юбки по нижнему краю достигал иногда 2,5 м (2). В комнате она занимала в три раза больше места, чем раньше, в дверь можно было протиснуться разве что боком. Когда дама ехала в карете, юбка выступала с обеих сторон ее. Кавалерам во время прогулки приходилось шагать в нескольких шагах от дамы — спереди или сзади. Кринолин позволял кокеткам демонстрировать кружева нижних юбок и даже ноги до щиколоток, для этого требовалось лишь умение раскачивать юбку. Несмотря на протесты духовенства кринолины проникли даже в монастырь. Их носили деревенские девушки, служанки и даже дети. Металлические и деревянные обручи со временем с успехом заменил китовый ус. Для удовлетворения повышенного спроса на него в Голландии уже в 20-е годы XVIII в. было создано акционерное общество по добыче китов.

Во второй половине столетия форма юбки несколько изменилась. Каркас доходил только до коленей, нижняя часть свободно спадала воланами. Эта форма как нельзя лучше соответствовала новому стилю жизни, который пропагандировал итальянский врач Тронкини. По принципу «назад к природе» он советовал вести здоровый образ жизни, пить молоко, рано вставать и по возможности часто бывать на лоне природы. Широкий волан юбки позволял двигаться довольно свободно, поэтому юбка получила широкое признание у женщин, желавших сохранить вечную молодость и красоту. С равновесием, правда, были кое-какие затруднения, но при помощи длинной палки «тронкинировать» было довольно-таки забавно (4).

Вскоре в моде появилась еще одна форма юбки с большими подушками на бедрах вместо каркаса (5). Платье получило название «полонез», и его до сих пор можно видеть на сцене театров как одежду пастушек (6). Кроме этого в XVIII в. носили интересные верхние платья типа манто. В первые годы периода рококо появился и контуш (1) — довольно узкий в плечах и равномерно расширяющийся книзу, завоевавший огромную популярность. Его часто изображал на своих картинах художник Ватто, отсюда и часто употребляемое название — платье со складкой Ватто. Распространенным во всех слоях общества было и т. н. стильное платье с узким лифом и мягко спадавшей соборенной юбкой, или мягкая юбка с маленьким приталенным жакетом. Новое направление в моде, близкое уже к классицизму, связано с именем художницы Виге-Лебрён. Она вернула в одежду античную драпировку, прическу из свободно спадающих локонов и развивающиеся просвечивающиеся вуали. Художница устраивала приемы, на которые дамы являлись в желтых бархатных платьях с белыми бантами, в бледно-голубом платье с гирляндами из роз или в белом одеянии. Эти наряды получили название «белой симфонии». В одежде, по ее мнению, должен проявляться вкус каждой отдельной женщины, а не модельера.

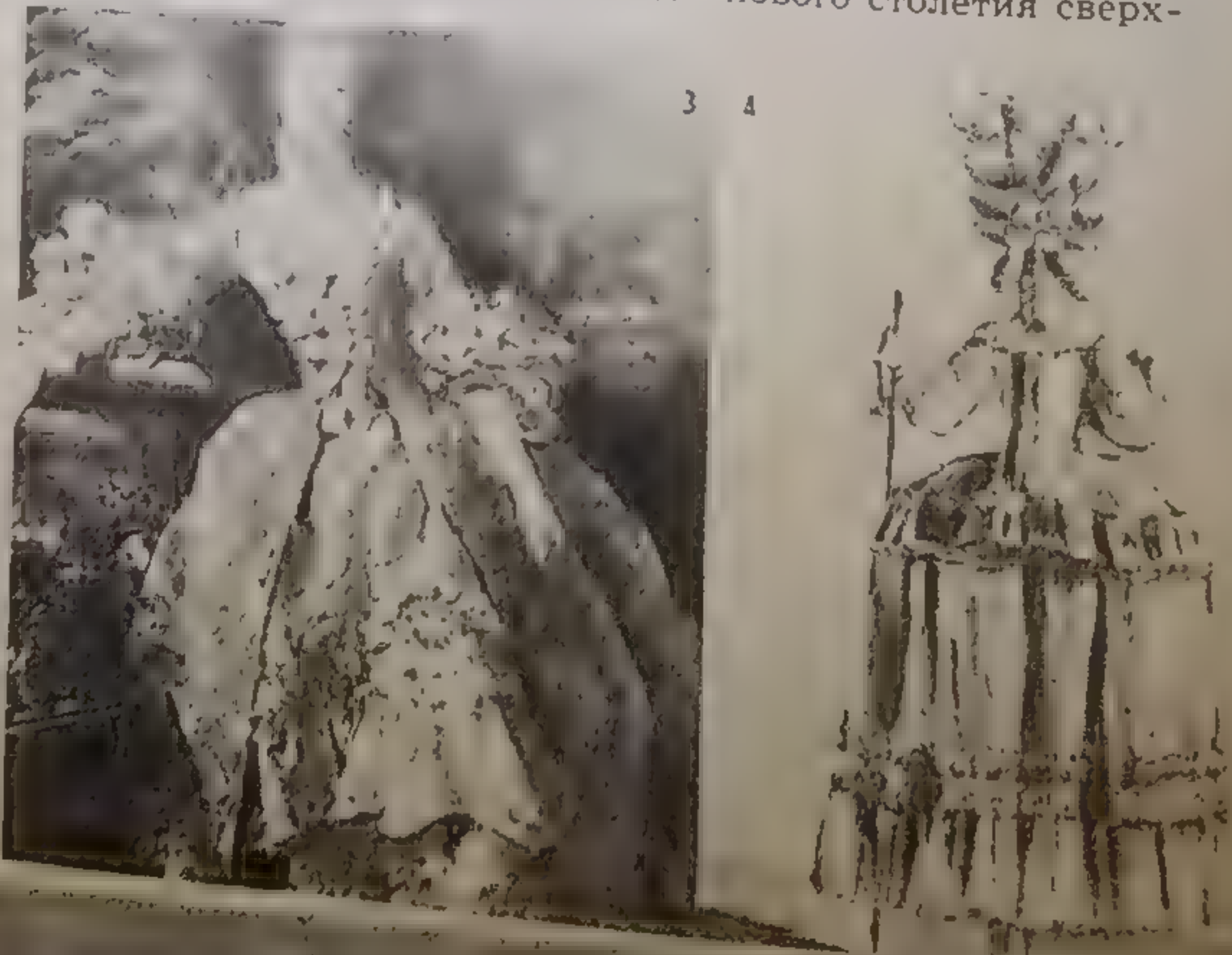
Большую роль и в период рококо играл материал. Мужскую и женскую одежду шили из одних и тех же материалов. Жена из своей широкой юбки вполне могла сшить

мужу костюм. Важнейшими материалами были атлас и сатин, только самые торжественные наряды шили из парчи. Блеск атласа оттеняли тонкий матовый бархат и воздушные кружева. В моде были мягкие преломленные тона. Рококо — непревзойденный мастер нюансирования цветов. Каждому оттенку давалось свое название, например: «лондонский туман», «умирающая обезьяна», «веселая вдова» и пр. К концу столетия вошли в моду коричневые тона, при различении оттенков его исходили из цвета, присущего блохе: «молодая блоха», «старая блоха», «блошиное брюшко» и т. д. Прекрасным был и орнамент текстиля. Исчезли тяжелые барочные узоры с центральными мотивами. Преобладали цветочки и маленькие венки, разбросанные свободно по светлому фону. Орнамент был асимметричным, но крупные части его были всегда уравновешены. Встречались и поэтичные живописные мотивы типа пасторали, но и они отличались легкостью и изяществом.

Беднейшие слои народа носили одежду из хлопчатобумажной ткани, вырабатываемой в Англии. Ввоз ее был строго запрещен, так как опасались, что дешевая хлопчатобумажная ткань составит конкуренцию местным шелковым тканям. Несмотря на запрет хлопок наводнил внутренний рынок. Платья из этого материала сдвигивали с женщин прямо на улицах, но и это не помогло. Даже мадам Помпадур с гордостью говорила, что в ее дворце вся мягкая мебель обита хлопчатобумажным материалом. Во второй половине столетия появились легкие и тонкие английские ткани, такие, как муслин, батист, лондон. Их носили в основном белыми. Единственное, что не было еще белым, было подвенечное платье.

В XVIII в. широко использовали кружева. Ими украшали не только нижнее белье, но и верхнее платье, а также постельное белье. Воздушное, почти невесомое плетеное кружево изготавливали в Северной Франции и Фландрии как в государственных, так и в кустарных мастерских, где молодые девушки зарабатывали себе на приданое. Дорогие кружева являлись источником больших доходов для государства. Часто, чтобы продемонстрировать другим свои роскошные кружева, женщины вывешивали белье сушиться на окна со стороны улицы. Некоторые даже после смерти не желали расставаться с кружевами и требовали уложить их с собой в гроб. Во время французской революции, когда в Сене и в закоулках стали находить трупы неизвестных и встал вопрос о введении паспортной системы, префект полиции утверждал, что каждого порядочного человека можно узнать по его кружевам. Кружева начали исчезать лишь после создания в Англии машины по изготовлению тюля, когда они стали дешевыми и более доступными. Воланы, в начале столетия незначительно использовавшиеся для отделки низа рукавов и юбки, к середине столетия стали наиболее ценным элементом декора. В моду вошли также всевозможные банты, ленты и цветы — искусственные и даже живые. Искусственные цветы изготавливались преимущественно в Италии в женских монастырях, но даже на этом поприще Франция захватила потом первенство. С течением времени платье все больше и больше заполнялось кружевами, воланами, бантами, рюшами, галунами, кантами и цветами, пока в конце концов материал платья уже совсем не просматривался. И тогда отказались от всего этого.

Женская прическа уже в этот период составляла резкий контраст пышной, богато декорированной одежде. После исчезновения в первые годы нового столетия сверх-



высокого фонтанжа прическа на протяжении почти всего периода рококо оставалась очень простой. Вероятно, все внимание было направлено на оформление юбки. Шея, затылок и уши были открыты, волосы собраны на затылке и украшены бантом или цветами. На голове носили окаймленный кружевом чепец. В моду вошло припудривание волос серой рисовой или пшеничной мукой — так впервые в истории моды возникла иллюзия старости, поскольку и у молодых и у старых волосы были одинаково белыми. На голове можно было носить украшение, скомбинированное из цветов, бантов и кружев. В конце столетия интерес к юбке стал ослабевать, и все внимание снова сосредоточилось на прическе. Она становилась все выше спереди и пышнее сзади. Во время правления Марии Антуанетты, задававшей тон во французской моде, прическа потеряла всякое чувство меры. На голову натягивали каркас, заполненный чужими волосами и кусочками ткани. На эту конструкцию начесывали свои волосы, предварительно обильно смазанные жирной пахучей мазью. Волосы таким образом стояли торчком, и посыпанная сверху мука не осыпалась. Прически эти были очень дорогими и отнимали много времени, поэтому их не разбирали неделями, что создавало идеальную среду для вшей. Пришлось изобрести даже длинные костяные или металлические спицы (*grattoirs*), которыми можно было чесать голову, не портя прически. Во время сна голова опиралась на специальную подставку, однако... благовоная жирная мазь притягивала к себе мышей. В результате один находчивый англичанин изобрел проволочный чепец для защиты от грызунов. Когда в моду вошли живые цветы, в прически стали прятать сосуд с водой. Цветы, конечно, сохранялись долго, но ходить и сидеть с таким сосудом на голове следовало крайне осторожно, чтобы не налить себе воды за шиворот. Парикмахеры уравнивались теперь с художниками, один из них добивался даже зачисления во Французскую академию. Большой известностью пользовался некто Даге, использовавший для своих фантастических причесок птичьи гнезда с яйцами, разные безделушки и миниатюры любимых. Прически занимали важное место в светской жизни, о них часто упоминается в мемуарах и письмах того времени. Однажды парикмахер королевы похвастался, что упрятал в прическу, чтобы поднять ее выше, ночную сорочку. На следующий же день в обществе появилась дама с даматовой скатертью в прическе. Другая решила изобразить себя женой садовника, водрузив на голове артишок, кочан капусты, морковь и редис. Идея настолько понравилась, что скоро овощи и фрукты отеснили на задний план цветы. Самой высокой была прическа со страусиными перьями. Еще выше поднимались прически только на карикатурах, массово появлявшихся в то время. Перед самой революцией эти тяжелые конструкции распались. По примеру Англии волосы стали носить свободно распущенными или завязывали их узлом на затылке. Все внимание перенеслось на широкополую шляпу, ее не снимали даже в помещении. Миниатюры возлюбленных вправляли теперь в броши, браслеты. Этот период тяжелых кринолинов и высоких причесок привнес туалет было делом сложным и трудоемким. Об этом красноречиво пишет в своих мемуарах мадам де Сталь: «Если бы вы знали, что такое бальный туалет! Это одно из самых трудных и комичных дел, которое можно себе представить. Мне сказали, что я буду одета в костюм пастушки, но у французов о нем весьма своеобраз-

ное представление. Прежде всего нацепили на голову подушку и шиньон, хотя у меня самой красивые волосы. На все это взгромоздили большую шляпу, украшенную вуалью, бантами, цветами и полдюжиной страусиных перьев. Эта тяжесть давила на меня, я не могла двинуть головой и чуть не задохнулась. К бедрам же прикрепили мешок с конским волосом, надели нижнюю юбку. И наконец платье с венками из цветов. В таком виде меня повели на бал и предупредили: «Смотри, не испорти прически, не помни платье, не сотри грим!». Я едва передвигала ноги и выглядела столь несчастной, что никто и не мог поверить, что я хочу танцевать».

Любимым предметом туалета стал веер, украшенный дорогими миниатюрами, эмалью, слоновой костью, перламутром, кружевами и страусиными перьями. Искусству обращения с веером учились долго и терпеливо. С помощью его женщина могла передать любые чувства. Нервный, быстрый взмах означал гнев, плавное движение веера вперед-назад говорило об удовольствии, легкий взмах вверх-вниз означал согласие и т. п. Когда же веер в один прекрасный день понял, что женщина забыла прекрасную игру намеков и использует его лишь как опахало, он настолько обиделся, что навсегда исчез из женского туалета.

Туалетный столик был важнейшим предметом мебели этой эпохи. Снабженный зеркалом, украшенный, как алтарь, кружевом и убранный муслином, как колыбель, он содержал весь арсенал косметических средств: неисчислимое количество жидкостей для гримирования и высветления, пудры, парфюмы, краски, средства от веснушек и прыщиков. С их помощью лицо превратилось в произведение искусства, из-под грима лица не было видно так же, как не видно под творением художника холста. Гримирование было исключительной привилегией знатных дам, другим, в том числе и женщинам легкого поведения, оно было запрещено. Дама высшего света уже издали бросалась в глаза своим искусным гримом. Щеки сильно нарумянены, остальная часть лица бледна до крайности. Для полной иллюзии проводили на лице голубые прожилки, будто бы проглядывающие сквозь нежную, тонкую кожу. С этой же целью производили кровопускание и пили уксус. В макияже главным был красный грим самых разных тонов. Расходовали его в больших количествах. Так, в 1781 г. одна дама купила зараз шесть дюжин баночек с красным гримом. Франция в год расходовала два миллиона баночек с этой краской. Гримировали даже мертвых, чтобы они выглядели как можно красивее. Некоторые дамы в своем завещании точно описывали, как следует загримировать их после смерти. Нежную кожу шеи подчеркивали прозрачные платки с расписными синими прожилками. После посещения Петром I Людовика XV одежду стали оторачивать мехом, чтобы подчеркнуть персиковый цвет лица. Важным элементом оформления лица стали мушки. Эти черные пластыри из бумаги, шелка или бархата могли иметь форму круга, солнца, полумесяца, звездочки, сердца и пр. По расположению их на лице или шее догадливый кавалер узнавал все, что хотела сообщить ему дама сердца. Мушка на носу означала бесстыдство, на глазу — страсть, на губе — кокетство, на лбу — величие, в углу рта — жажду поцелуя и т. д. Для начинающих кавалеров, видимо, должны были существовать в то время какие-то словари для расшифровки этой информации.

Чем больше применяли косметику, тем меньше возможностей оставалось для гигиенических процедур, отсюда, вероятно, столь тонкое знание цветов всяческих насекомых. Бессмысленно было бы искать в тогдашних жилых помещениях ванную комнату или хотя бы приличный умывальник. Достаточно было небольшой чашки, куда окунали пальцы или смачивали кончик полотенца, чтобы утереть им лицо. Мытье считали занятием вредным, бани же были закрыты в связи с массовым распространением галантных болезней. Дурной запах тела помогали замаскировать благовонные масла. Одна дама в ответ на замечание Петра I по поводу ее грязных рук кокетливо сказала: «Ваше величество, если бы вы видели, какие у меня ноги!»

Когда спустя годы гильотина начала сечь эти кукольные головы, известный государственный деятель Франции Талейран подвел краткий итог прошлому столетию: «Кто не жил до 1789 года, тот не знает, что такое радость жизни».



Хочу сшить к своему платью-сафари шляпку из того же материала, что и платье. Буду очень признательна, если вы дадите выкройку шляпки для окружности головы 57 см и расскажете кратко, как шить ее.

Василика В.

Легкая летняя шляпка — не только модный, но и практичный головной убор. Поэтому мы с удовольствием публикуем для вас несколько моделей. Советуем шить такую всем, в том числе и пожилым дамам. Чтобы вы могли носить шляпку по возможности часто, советуем шить ее из белого материала, так как белый гармонирует со всеми цветами и узорами. Все три выкройки (выкройки 29, 30, 31) рассчитаны на окружность головы 57 см.

Головка модели 1 состоит из трех деталей: из двух боковых и одной длинной — срединной. Тесьму можно выкроить из основного материала (6×60 см) или использовать декоративную тесьму. Пристрочить ее к головке. Поля отстрочены по спирали.

Головка модели 2 состоит из шести клиньев. Поля широкие, укреплены строчками по спирали. Клинья сначала сшивают по три, потом соединяют обе половинки.

Головка модели 3 еще проще: состоит из двух деталей. Тесьму выкроить из основного материала (5×60 см) или использовать декоративную тесьму. Поля простроены на ширину лапки машинной.

ВНИ! Поля всех трех шляпок укреплены прокладкой, детали головки дублированы до стачивания прокладочной тканью.



ПОЧТОВЫЙ ЯЩИК



Модели для полных — самые однообразные в журнале мод. Я понимаю, что полным нельзя акцентировать свою фигуру слишком узкой или слишком широкой одеждой, и все же — спокойные, утонченные покрои и цвета, из номера номер предлагаемые полным, вызывают во мне интерес. И молодая и точу одеваться модно. Поэтому я не собираюсь, то прошу вас порекомендовать несколько модных летних платьев для полной, молодой женщины.

Кристина К.

Из предложенных в этом номере моделей. Например, платье в стиле сафари — удобное, в меру свободное. Это платье — повседневный предмет одежды. Сафари — уже в классике моды благодаря своей универсальности. Или, к примеру, любимая модель этого номера — платье с кружевами и складками. И оно подходит многим. К тому же оно предоставляет отличную возможность проявить свою фантазию, ибо складочки и кружева можно располагать как кому, вздумается. Кроме того предлагаем вам еще несколько рисованных моделей.

Привлекательное платье получится из льна с лавсаном или тонкой шерсти (1). На короткий лиф нашито широкое связанное кружево, юбка собрана. Маленький воротник-стойка, удлиненные плечи и короткие рукава с отворотами. Для послеобеденного платья можно выбрать набивной шелк (2). Основная часть прямая, свободная, по низу широкая оборка. Очень популярен сейчас воротник-волан и вырез горловины, обработанный кантом-руликом. Рукава длинные, собранные, с узкими манжетами. Платье дополняет маленький жилет. Если вы сошьете его из белого материала, то сможете носить летом с разными вещами. Платье без рукавов (3) из светлого искусственного шелка в мелкий рисунок. В проймах и по низу рюши. Лиф расширяют складки, раскрывающиеся на груди сборками. На полу полной фигуры и длинная планка с маленькими пуговицами.



2



3

Когда и где появились первые журналы мод?

Татьяна Т.

Первые журналы мод появились во второй половине XVIII века. Хотя французская мода была вне всякой конкуренции, первой страной, где появились журналы мод, стала Англия. «The Lady's Magazine», впервые вышедший в свет в 1770 году, был важнейшим из них. К началу нового столетия журналы мод выходили уже во Франции, Германии, Голландии и Италии. Иллюстрировали их известные художники, рисунки выполнялись в реалистической манере. Широкою известность приобрел журнал «Gallery of Fashion», который начал издавать в 1794 году книготорговец немецкого происхождения Никлаус Вильгельм фон Гейделофф.

В XIX в. началось широкое распространение журналов мод. В 30-е—40-е годы они издавались преимущественно во Франции и Англии. Из французских наибольшую известность приобрели «La Belle Assemblée», «Le Petit Courrier des Dames», «La Mode» и «Le Bon Ton», из английских — «The Ladies' Cabinet» и «Ladies' Gazette of Fashions». Их иллюстрировали первоклассные художники, например график С. Г. Шевалье, выступавший под псевдонимом Гаварни. С 1860 года приобрел известность берлинский журнал «Die Modenwelt», переводившийся на 14 языков. Английский вариант его, например, назывался «The Season». Примерно к 1870 г. в период франко-прусской войны центром моды стала Вена со своими журналами «Wiener Mode» и «Wiener Chic». Во второй половине столетия в Америке начали выходить такие журналы, как «Harper's Bazaar» и «Vogue». В то же время были популярны английские «The Queen» и «English Woman's Domestic Magazine», которые издавал Сэмюэл Бигс.

У меня есть несколько застоявшихся в шкафу блузок рубашечного покроя и мужских сорочек. Нельзя ли их перекроить, чтобы сшить какую-нибудь модную блузку?

Ирина О.

Перешить блузу-рубашку не составляет никакого труда: кружева или рюши преобразят ее до неузнаваемости. Взгляните, например, на модель 2. Кружева нашиты на блузку рядами, причем зубчатые края оставлены открытыми. Мало забот и с двумя последними моделями (5, 6): на первую из них шитье нашито так, что углубление оно заходит на спинку, у второй прошивками украшен лишь перед. К плотному материалу подходят хлопчатобумажные кружева, к тонкому (батисту, поплину) — нежное льняное кружево. Всегда привлекательно выглядит и шитье.

Из мужской сорочки получится привлекательная блузка свободного модного покроя. Жесткий воротник нужно отпороть. Новый маленький воротник-стойку выкроите из нижней части рубашки (4, 5). Большой вырез горловины соберите спереди и сзади складочками (4). Спереди по обе стороны застежки и по центру спинки можно прострочить зацепы. Широкие рукава соберите узкими манжетами или резинкой или украсьте рюшами. В этом случае манжеты нужно срезать и шлицы рукавов зашить. Низки подверните примерно на 3 см внутрь и прострочите в 1,5 и 2,5 см от сгиба, чтобы образовались кулисы. Так и возникают рюши шириной 1,5 см. При желании можно сделать рукава три четверти.

При переделке моделей 1 и 3 основное внимание было уделено воротнику и манжетам. У модели 1 воротник, планка застежки и манжеты украшены рюшами, в вырезе горловины бархотка. У модели 3 по краям низкого воротника-стойки и узких манжет ряды соборенных кружев. Единственное украшение модели 4 — широкий соборенный и украшенный шитьем воротник.

Художник Эви Арен предлагает вам только некоторые идеи. Надеемся, что они послужат толчком к поиску иных решений.



1

2

3

4

5

6

Волшебная сила украшений

(Начало на стр. 28.)

на такие обладали защитной магической силой, в то же время их звучанье зазывно действовало на противоположной пол.

У многих народов, стоящих на более низкой ступени развития (полинезийцев, австралийских аборигенов, многих африканских и северных народов), украшения сохранились почти в своем первоначальном виде. Но тем ярче, переменив, смешанное искусство украшений европейских народов, у которых с течением времени оно становится мерилом кокетства, мотовства и роскоши. Определенный смысл, символ можно обнаружить и в европейских украшениях разного периода времени. На территории Советского Союза большой интерес представляют стилизованные изображения диких животных, распространенные среди народов Алтая, Северной России и побережья Черного моря в доисторический период, в Южной Европе — буллы этрусков и др.

Новое содержание, сохранившееся до наших дней, в украшениях внесло христианство — новая идеология со своей символикой. Немаловажную роль сыграл тот факт, что оно зародилось в Византии, стоявшем на перепутье торговых путей. Ведущей становится христианская символика: голубь, рука, сцены из жизни Христа и христианских святых. Новый элемент украшений — капсула для реликвии с пространной внутренней частью. И хотя подобное украшение выступало в роли амулета, оно оставалось благоговейным знаком христианской веры. В готический период украшение приобретает значение, касающееся самого человека, т. е. становится залогом верности и любви. В этот период начинает формироваться придворная жизнь. Центром ее становится женщина — объект восхищения рыцарей и трубадуров. Как на дорогах, так и простых украшениях гравировали поэтические надписи типа «Petit Grand Amour» или «Du min Ich Dieu». Как доказательство верности и любви носили кольцо и особую круглую брошь на груди (8). Подвески, известные со времен раннего христианства, использовали как талисман, как капсулу для реликвии, но сама реликвия к этому времени стала более земной и романтической. Украшения этого периода называют одухотворенными. Любимыми мотивами стали сердце и роза — символы любви. Кольцам также приписывалось чудотворное действие. Приписывалось суеверным символам. Так, картинка с апокалипсическим всадником должна была защитить от чумы, кольца, ежегодно благословляемые королем Англии, помогали от судорог, торговцы носили амулеты с формулами, защищавшие от разбойников. Снова, как в античный период, уверовали в волшебную силу драгоценных камней. В аптеках продавали стертые в порошок самоцветы как панацею от всех болезней. Бродячие рыцари распространяли среди народа все новые мистические верования, завоевывавшие большую популярность.

В XIV—XV вв. появились первые истинно мужские украшения, которые можно было заслужить только смелостью, благородством или героизмом, т. е. было положено начало системе орденов. Каждая уважающая себя и своих героев страна изобрела свой орден. Так, в Венгрии это был орден Дракона, в Дании — орден Слона, в Бургундии — знаменитый орден Золотого руна (9), основанный Филиппом Добрым по случаю своей свадьбы, и, конечно, орден с пикантным названием орден Подвязки (официальное название его — орден святой Девы и святого Георгия). Основанием для его создания послужил случай, происшедший однажды на придворном балу. У одной из фавориток английского короля Эдуарда III графини Салисбургской соскользнула на пол синяя подвязка. Король, подняв ее под оживленный шумок в зале, произнес: «Бесчестен тот, кто дурно подумает об этом» и провозгласил вышеозначенный орден. Способ ношения ордена поначалу был весьма необычным: эту дорогостоящую подвязку носили под правым коленом.

В дальнейшем украшение полностью «материализуется»: ценность его выражается в стоимости. Защиты от бедствий или удачи ждать от него уже не приходилось. Оно становится скорее оружием в руках прекрасных дам, причиной тайных интриг, наследственных раздоров, гордыни, более и разорения многих состоятельных господ.

Средневековые украшения представляют тип женщины, к которой относятся с уважением и строгостью.



«Первыми» — в Доме моделей с первых его дней. Ее лучезарной улыбкой и мизантропом — первым директором — генеральным секретарем — промышленностью — БУРЛАКА, главным художником — заслуженным художником СССР ХЕЛЬГА МАРАНИК, бывший главный инженер ЭДГА КАЛА, главный бухгалтер ХАНС-ОТТО ВИЛЬХААР, заведующая отделом снабжения ЖЕЛЕНЕ СКАЛБЕРГ, заведующая отделом кадров ХЕЛЬМИ ВЯНДРИК и другие. Через два месяца пришли первые художники ЛИГИЯ ХАБИХТ, ДАГМАР ИЗОК, СЕЛЬМА РЕММЕ, ЭВИ АРЕН, конструкторы МАЙМУ АРРО, МИЛЬВИ ЛАЙНВЕЗ, швеи ЭВИ ЛОХК, МЕЛИТТА ЭЛСОН, ЭЛЬВЕ ЛАКС. Первой манекенщицей стала балерина АСТРИД КОЙК.

Они были первыми, с них начинается летопись Дома моделей.

ПЕРВЫЕ ШАГИ

Она Хауг работала в Доме моделей с первых его дней. Ее лучезарной улыбкой и мизантропом — первым директором — генеральным секретарем — промышленностью — БУРЛАКА, главным художником — заслуженным художником СССР ХЕЛЬГА МАРАНИК, бывший главный инженер ЭДГА КАЛА, главный бухгалтер ХАНС-ОТТО ВИЛЬХААР, заведующая отделом снабжения ЖЕЛЕНЕ СКАЛБЕРГ, заведующая отделом кадров ХЕЛЬМИ ВЯНДРИК и другие. Через два месяца пришли первые художники ЛИГИЯ ХАБИХТ, ДАГМАР ИЗОК, СЕЛЬМА РЕММЕ, ЭВИ АРЕН, конструкторы МАЙМУ АРРО, МИЛЬВИ ЛАЙНВЕЗ, швеи ЭВИ ЛОХК, МЕЛИТТА ЭЛСОН, ЭЛЬВЕ ЛАКС. Первой манекенщицей стала балерина АСТРИД КОЙК.

«СИЛУЭТ» — это хроника Дома моделей. Номера «Силуэта» в толстых переплетках на полках редакции красноречивее рассказывают о его истории, чем какие-либо специальные отчеты или исследования. Рассказывают и о манекенщицах, первыми показывающих новую моду. До сих пор они выступали анонимно на страницах нашего журнала, сегодня мы познакомим вас с некоторыми из них.

«ЭТО БЫЛ ПРЫЖОК В НЕИЗВЕСТНОСТЬ», — вспоминает те годы ЖЕЛЫГА МАРНИК. И разве не было отчаянной смелостью решиться за пару месяцев подготовить коллекцию в Брюссель на всемирную выставку, состоявшуюся летом 1958 года. К работе приступили с энтузиазмом, огоньком. Для ознакомления с международной модой направили группу работников в Киев на выставку итальянской моды. Так создавалась первая коллекция, в числе которой были и модели в национальном стиле. Успех был неожиданным, окрыляющим: с выставки вернулись с серебряной медалью.

«СМЕЛОЕ НАЧАЛО — ПОЛОВИНА УСПЕХА» — считает первый главный редактор «Силуэта» БРУНО РОКС. В 1958 году вышел в свет первый номер «СИЛУЭТА». С течением времени он вырос в издание, признанное и в международном масштабе. В первые же годы с его редакцией были большие трудности.

Но дело продолжалось. Теперь, много лет спустя, многое вспоминается с улыбкой. Тогда же работала проблема было непростой. В течение нескольких месяцев после

открытия Дома моделей состоялись первые демонстрации мод осенне-зимнего сезона. Билеты в зал по ул. Сакала, 3 были распроданы на все сеансы. Коллекцию показывали позже на предприятиях, в учреждениях и хозяйствах. С той поры, по традиции, демонстрации мод состоялись два раза в год — весной и осенью. И каждый раз на строгий суд зрителей выносятся 100—120 новых моделей. Если учесть, что каждая новая коллекция показывается затем примерно 150—180 раз по всей республике, то общее число зрителей исчисляется в сотнях тысяч.

ДЕМОНСТРАЦИЯ МОД — КРАСОЧНОЕ ПРЕДСТАВЛЕНИЕ. К ней готовится задолго, продумывая и взвешивая всё вплоть до мелочей. Подготовка к созданию новой модели начинается с художника, с чистого листа бумаги. Это идея, реализация которой потребует еще много сил от конструкторов, технологов и наконец швей. Новая модель — это десятки утомительных примерок и исправлений, это грудоемкий и сложный процесс. Манекенщице появляющейся на подиуме с обаятельной улыбкой на лице, грациозной и легкой, в прекрасном наряде до решающего выступления приходится часами выстоять на примерках, отрабатывать движения под руководством балетмейстеров.

ТАЛЛИНСКИЙ ДОМ МОДЕЛЕЙ на демонстрациях мод показывает лишь крохотную часть того, что он создает — большая часть деятельности Дома моделей остается не видимой потребителю. Отношение населения к новой моде помогает выявить экспериментальный цех, где малыми партиями изготавливаются остроумные изделия, каждое примерно в сотне экземпляров. В магазине «Моод», реализующем эти изделия, утверждают, что изделия Дома моделей быстро раскупаются. Большим спросом пользуются как классические, так и сверхмодные вещи. Некоторые из них, выдержавшие экзамен, внедряются на швейных предприятиях республики. Благодаря тесным связям Дома моделей со швейными предприятиями республики новинки моды оперативно поступают на прилавки магазинов.

Таллинский Дом моделей широко известен и в братских республиках, и не только благодаря «Силуэту». Вот уже много лет Дом моделей разрабатывает образцы одежды для швейных предприятий нашей страны. О том, что сотрудничество это успешно, свидетельствуют и ежегодно обновляемые договоры. В общей сложности швейным предприятиям страны передается ежегодно свыше 1000 моделей, которые затем уже в размноженном виде отправляются во все уголки нашей страны.

Эта Лена работала в Доме моделей с первых его дней. Ее лучезарной улыбкой и жизнерадостностью хватало на все.



Татьяна Линдан и Лариса Лужина стали манекенщицами школы.





Валер Юрме, телезрители знают и как исполнительницу роли Леди Кэтрин в телефильме «Жесте английское убийство».



Леди Кэтрин — это Валер Юрме, светловолосый, сдержанный, спортивный.



Была чудный летний день, когда «Силуэт» фотографировал эти композиции. Бронни у Кенне. Он был еще широким и Марсис Ару не была еще агитационным филарогри.

25 ЛЕТ НАЗАД Таллинский Дом моделей впервые демонстрировал свою коллекцию за рубежом. Сегодня пути-дороги его пролегали во многие страны мира. Выступления Дома моделей за границей увенчаны многочисленными дипломами и наградами.

Сегодня, отмечая двадцатипятилетие Дома моделей, нельзя не сказать теплых слов о ее маленьком, но дружном коллективе. 20 художников — все выпускники Эстонского Государственного художественного института, конструкторы, технологи, портные и швеи с большим опытом работы составляют единый, трудолюбивый и талантливый коллектив, полный юношеского энтузиазма и энергии. Поколение, стоявшее у колыбели Дома моделей, постепенно уступает место молодым. Замечательно, что им не приходится начинать с нуля и в то же время жаль, потому что прекрасно быть первым!

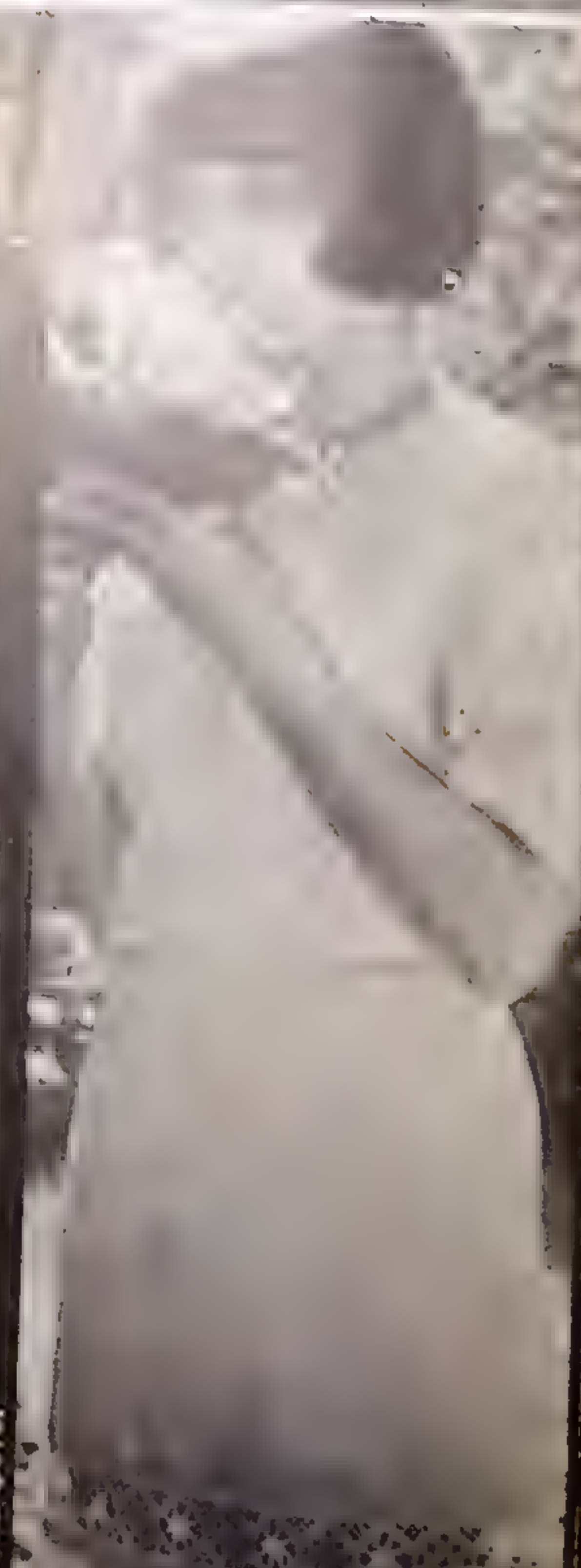
ПЕРВЫЕ ШАГИ



Участие Нади Широва в конкурсе «Модель года» — это была победа.



Не перечислить моделей, которые в течение многих лет показывал Майн Сустар — по-прежнему мальчишом, потом подростком, а в последние годы таиник, накин вы видите его не фото.



Марсис Егоров — разносторонний человек, манекенщица, без диплома, по-прежнему строгая или романтичная.

Марсис Егоров — разносторонний человек, манекенщица, без диплома, по-прежнему строгая или романтичная. Аннели Ноздзи институте художественном Доме моделей.



Эйла Юрне телезрители знает и как Камиллы в телефильме «Чисто английское убийство».



Нелл Берго представляет северный тип женщин — светловолосый, сдержанный, спортивный и деловой.

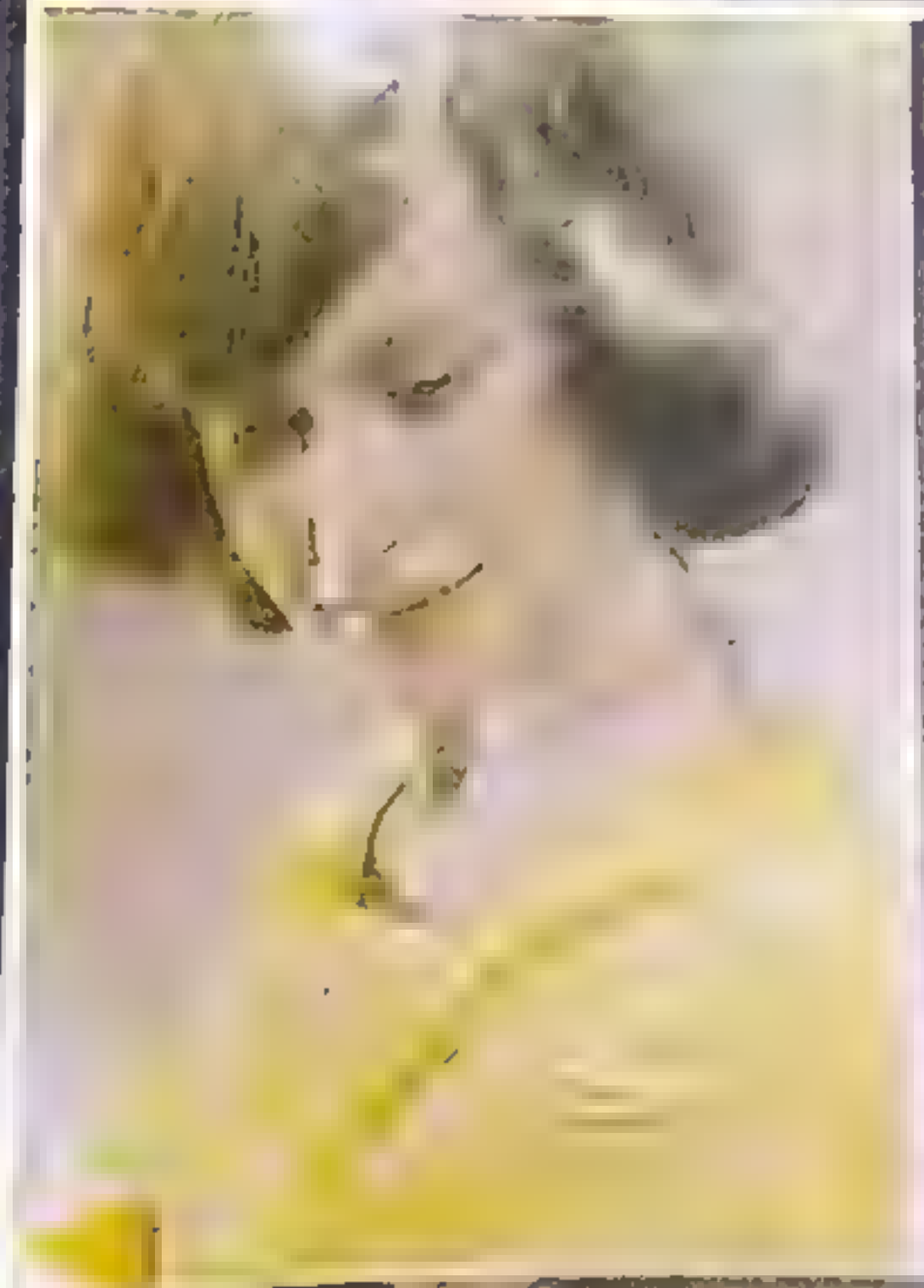


Битл худеет, а вот не, когда «Смуглая» фотографировалась в 1964 году. Битл еще выжила Филантес. У Битл Оа была еще выжила в Марте Ари на Битл. Оа была еще выжила в Марте Ари на Битл.

25 ЛЕТ НАЗАД Таллинский Дом моделей впервые демонстрировал свою коллекцию за рубежом. Сегодня пути-дорожки его пролегали во многие страны мира. Выступления Дома моделей за границей увенчаны многочисленными дипломами и наградами.

Сегодня, отмечая двадцатипятилетие Дома моделей, нельзя не сказать теплых слов о ее маленьком, но дружном коллективе. 20 художников — все выпускники Эстонского Государственного художественного института, конструкторы, технологи, портные и швеи с большим опытом работы составляют единый, трудолюбивый и талантливый коллектив, полный юношеского энтузиазма и энергии. Поколение, стоявшее у колыбели Дома моделей, постепенно уступает место молодым. Замечательно, что им не приходится начинать с нуля и в то же время жаль, потому что прекрасно быть первым!

ПЕРВЫЕ ШАГИ



Уильям Марк Смит, в американской моде.



Не перечислять моделей, которые в течение многих лет показывали Марк Смит — в начале 1960-х годов, когда он был в возрасте 18 лет, когда он был в возрасте 18 лет, когда он был в возрасте 18 лет.



По-маленькому.

Лариса Егорова — разносторонний человек, интересующийся без амплуа. По-маленькому, интересующийся без амплуа. По-маленькому, интересующийся без амплуа.

Анжела

ak



S

ИНДЕКС 78209
Руб. 2.80

ВЕСЕННЕЕ НАСТРОЕНИЕ

Кулинарный мир

март 2004 г.
№ 3 (18)

КОПИЛКА ЛУЧШИХ РЕЦЕПТОВ



в розницу цена свободная



Блюдо номера

Крем-брюле..... стр. 4

Оригинальные
бутерброды
стр. 6

Праздничные
рецепты
от знаменитостей
стр. 7

Традиции
постного стола
стр. 12-13

Из чего будем
пить?
стр. 14

Диета по
правилам
стр. 15

Уважаемые читатели!
Жители Воронежской
области могут подписаться на
газету «Кулинарный мир» в
любом отделении
почтовой связи.
Подписной индекс
51227

Супы быстрого приготовления

Когда очень хочется есть, а нормально пообедать никак не удается, шоколадный батончик с орехами - слабое утешение. Лучше всего успокаивает тарелка горячего супа. Именно на такой непредвиденный случай многие хранят в ящике рабочего стола пакеты и стаканы с концентрированными супами. Не пренебрегают этим блюдом и работающие женщины, оставляя их дома детям. Очень удобно: залил в стакан с порошком кипятком - и через 3-4 минуты готов обед. Да, удобно, но всегда ли вкусно?

Концентрированные супы, как и бульонные кубики, относятся к продуктам быстрого приготовления и весьма популярны во многих странах мира как заменитель горячего обеда в офисе, на даче, в дороге, на пикнике. В Россию стаканы с лапшой впервые попали в начале 90-х годов, сразу же отодвинув на задний план отечественную продукцию.

Вообще, наивно предполагать, что, открыв стакан с супом, вы обнаружите в нем в большом количестве куски курицы, бекона или настоящие креветки.

Большинство таких супов содержат ароматизаторы. Ничего удивительного: концентрированные супы - продукт длительного хранения, органолептические свойства которого долгое время должны оставаться неизменными. Может быть по той же причине в таких супах много соли.

Дегустаторами испытательной службы было протестировано более трех десятков супов - обобщенная оценка каждого составлялась из всех отзывов:

- все супы в стаканчиках - это главным образом вермишель с разными приправами, привкусом говядины, свинины, курицы и т.п. Овощей в них минимум;

- креветки в этих супах (там, где они есть) имеют вкус вяленой, а потом размоченной воблы. Исключение составляют креветки с лапшой в сливочном соусе от «Maggi»;

- то, что предлагается считать мясом, только внешне походит на него, а по вкусу напоминает древесину.

Бульонные кубики

Бульонные кубики - это концентрат, который предназначен для длительного хранения и быстрого приготовления. Как и концентрированные супы, мясная тушенка и любые другие консервы, это продукты не ежедневного потребления.

Кубики весьма разнообразны в применении: из них не только можно приготовить бульон, но и использовать в качестве добавки в суп или соус.

Но что вкуснее и полезнее - натуральный бульон из курицы или говядины или из кубика?

Если говорить об энергетической ценности - то есть содержании калорий в бульонах, приготовленных из кубиков, калорий практически столько же, сколько в таком же количестве натурального бульона из курицы или мяса.

Что касается вкуса, то при варке кур или мяса образуются экстрактивные вещества, которые придают натуральным бульонам особый вкус и аромат. Бульоны из концентратов уступают им в этом.

Тем, кому врачи рекомендовали ограничить употребление соли, не стоит часто использовать бульонные кубики, поскольку соли в них очень много.

Кальция, магния, калия и особенно фосфора в натуральных бульонах в несколько раз больше, нежели в приготовленных из концентратов. Эти вещества, необходимы нашему организму для построения и укрепления костной ткани, нормального функционирования нервной системы. А значит, натуральные бульоны предпочтительнее также и для детского питания.



Выходит один раз в месяц
Газета зарегистрирована «Центрально-Черноземным межрегиональным территориальным управлением Министерства РФ по делам печати, телерадиовещания и средств массовых коммуникаций»
Рег. Пи № 6-0526 от 26 марта 2002 г.

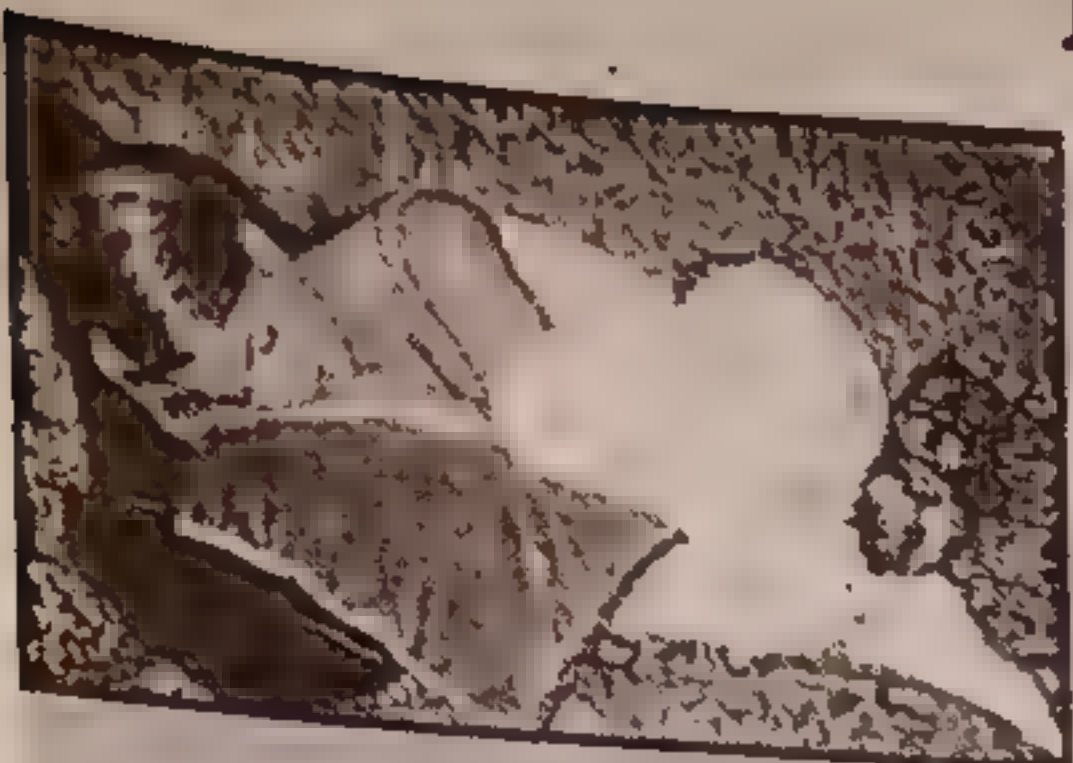


Учредитель: ИП Лазаренко Л.В.
Издатель: ИП Лазаренко Л.В.
Газета отпечатана в типографии Липецкого издательства Роскомпечати РФ г. Липецк, ул. Московская, 83
Адрес для писем: 394088, г. Воронеж-88, а/я 90; тел. (0732) 14-58-68



Письма, фотографии и рисунки не рецензируются и не возвращаются.
Заказ № 3783 Тираж 13 150 экз.
Время сдачи по графику - в 18.00
Фактически - в 18.00
Редактор - Елена Лазаренко
Верстка - Дмитрий Баклашов

Новости со всего света



В борьбе с лишним весом поможет... сон

Исследователи утверждают, что желающим избавиться от лишнего веса лучше любых диет помо-

жет сон.

Проведенное в Чикагском университете исследование показало, что продолжительный сон ускоряет метаболизм и ведет к снижению веса. Глубокий сон инициирует выработку в организме гормона роста, ускоряющего метаболизм и сжигающего калории.

Доктор Пол Рейт из лаборатории исследования сна Эдинбургского университета считает, что хороший сон никогда не вредит человеку, а наоборот - дает шансы оправиться от стрессов, которыми так богата жизнь большинства из нас.



Не увлекайтесь газировкой

Стоматологи ведущих стран мира объявили открытую войну производителям газированных напитков. В ходе исследований было установлено, что большинство прохладительных напитков сильно газированы, что, в свою очередь, отражается на здоровье наших зубов.

Употребление сильно газированных напитков ведет к разрушению зубной эмали, которая выполняет защитную функцию для наших зубов. В результате, зубы становятся более чувствительными, реагируют на холодное, горячее, кислое и т.д. и менее прочными. Стирание эмали приводит к возникновению кариеса и далее - к разрушению зуба. Группу риска составляет, как правило, молодежь. В ходе исследований, британские исследователи установили, что 90% газировки потребляется детьми дошкольного возраста и тинэйджерами.

Как альтернативный вариант, стоматологи предлагают просто-напросто изменить состав газированных напитков: добавить в них кальций и другие компоненты, которые бы способствовали, если не укреплению зубной эмали, то, по крайней мере, ее предохранению, а также они требуют от крупнейших производителей прохладительных напитков (таких как Coca-Cola, PepsiCo), снизить содержание газов до минимума.

А для тех, кто все же не может без любимой газировки, стоматологи советуют хотя бы придерживаться нескольких простых советов:

- * пить напитки только во время приема пищи;
- * использовать специальную трубочку;
- * не пить газировку натошак;
- * не забывать о зубной пасте и щетке.



Самый дешевый рецепт долголетия

Наиболее популярным напитком в мире в XXI веке станет ароматный чай, предсказывают китайские

специалисты. Этот напиток, по их мнению, вытеснит кофе и какао, поскольку «лучше защищает здоровье человека» и способствует долголетию.

Чай не содержит солей, жиров и других веществ, которые оказывают вредное воздействие на физическое состояние людей, отметил профессор Южнокитайского сельскохозяйственного университета Дин Цзюньжи.

Чаепитие является неотъемлемым атрибутом образа жизни современных людей, которые заботятся о своем здоровье. Более того, данные последнего исследования свидетельствуют о том, что продолжительность жизни во многом зависит от того, сколько человек потребляет чая. Ученые обследовали жителей восточной китайской провинции Аньхой и выяснили, что более 30 местных столетних старцев считают чай основным напитком в своем рационе.

Благодатное воздействие чая на продолжительность жизни подтверждают и другие исследования: китайские медики утверждают, что чай также богат селеном, который, похоже, влияет на продолжительность жизни человека. Они выяснили, что в волосах долгожителей содержится в два раза больше этого вещества, чем у обычных людей.

Кроме того, в чае содержится более 450 видов органических компонентов и 15 видов неорганических минералов, которые предотвращают некоторые заболевания. В частности, ряд веществ, содержащихся в чайных листьях, содействует снижению уровня холестерина в крови, улучшает эластичность кровеносных сосудов.



Сидя на диете, не отвлекайтесь!

Если вы сидите на диете в надежде сбросить лишний вес, сочетание приема пищи с просмотром захватывающего детектива - верный путь нарушить диету.

Если женщина в процессе еды ни на что не отвлекается, то она, как правило, контролирует, что именно и в каких количествах она ест. Но стоит отвлечься - поговорить по телефону, посмотреть фильм, послушать музыку или увлекательный рассказ подруги - контроль теряется, и количество поглощаемых калорий стремительно растет.

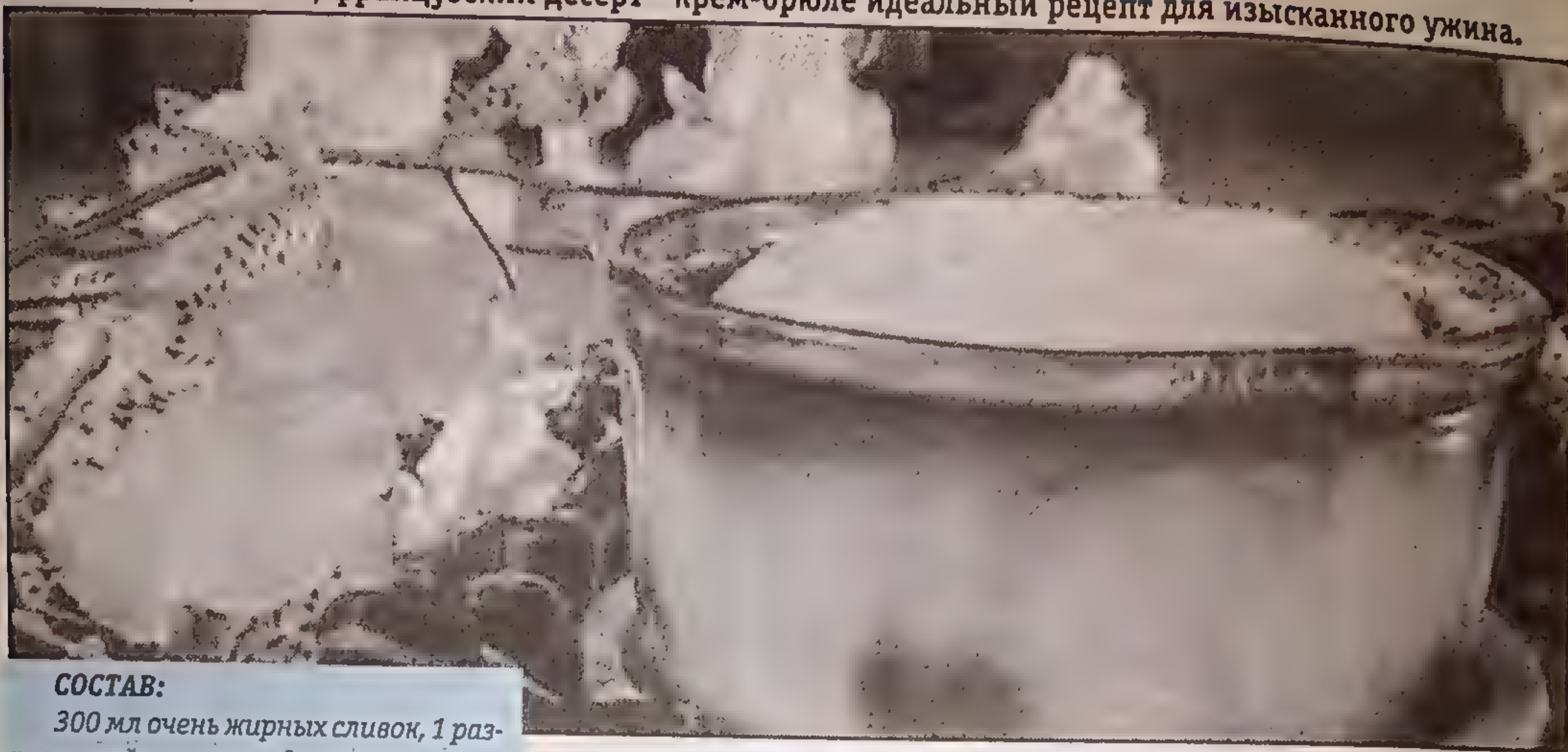
Французские медики провели исследование того, как влияет окружающая обстановка на количество съеденного. Под контролем врачей 41 женщина в возрасте от 26 до 44 лет с нормальным весом обедали в разных условиях: в одиночестве; в одиночестве, слушая запись беседы о том, как правильно питаться; в одиночестве, слушая запись детектива; все вместе. Оказалось, что больше всего женщины съели, когда слушали детектив.

Блюдо номера

Романтично

Крем-брюле

Нежный, легкий, французский десерт - крем-брюле идеальный рецепт для изысканного ужина.



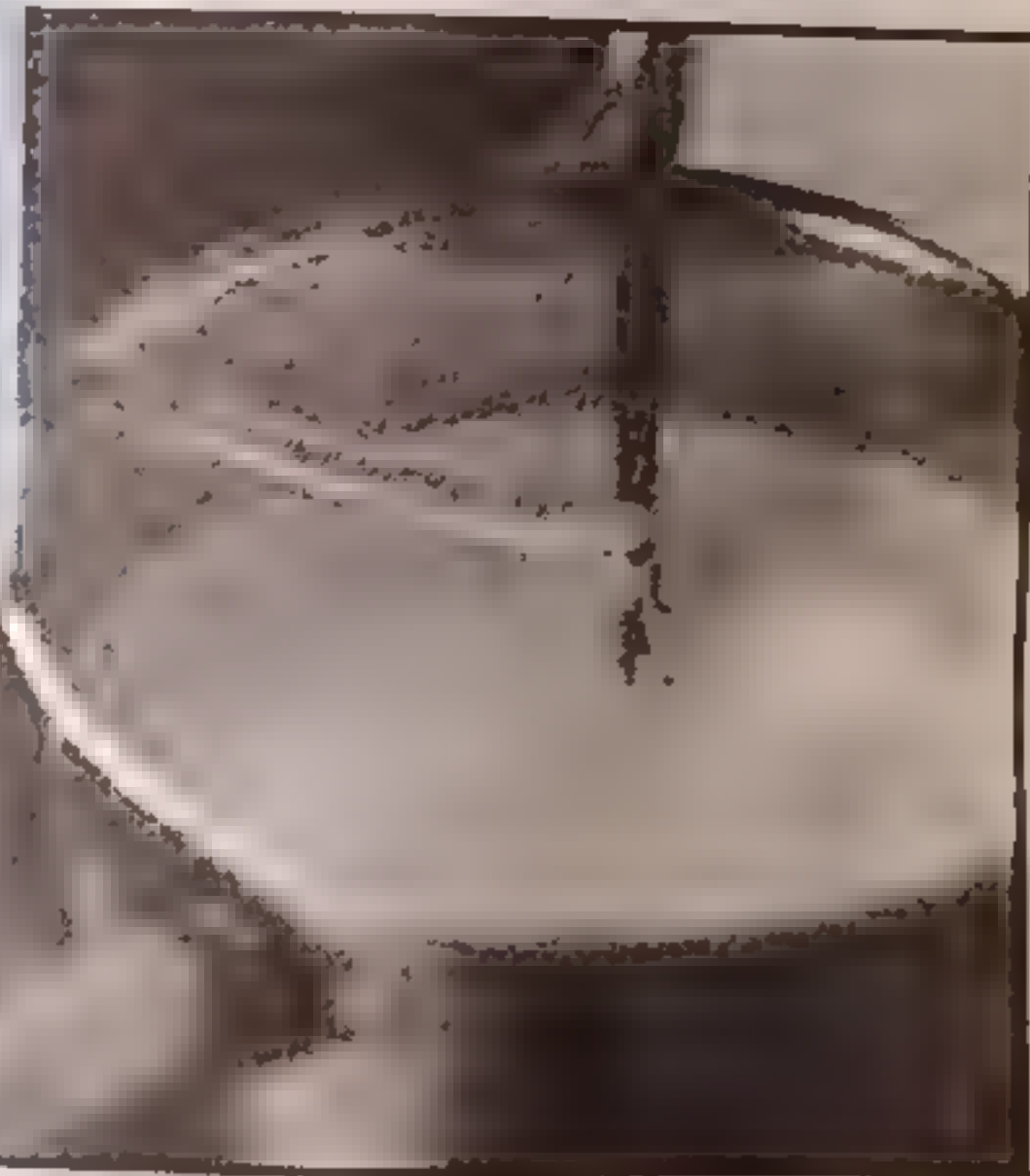
СОСТАВ:

300 мл очень жирных сливок, 1 разрезанный пополам вдоль стручок ванили или 1 ч л ванильного экстракта, 4 яичных желтка, 1 ст л сахара, 125 г свежей или замороженной малины.

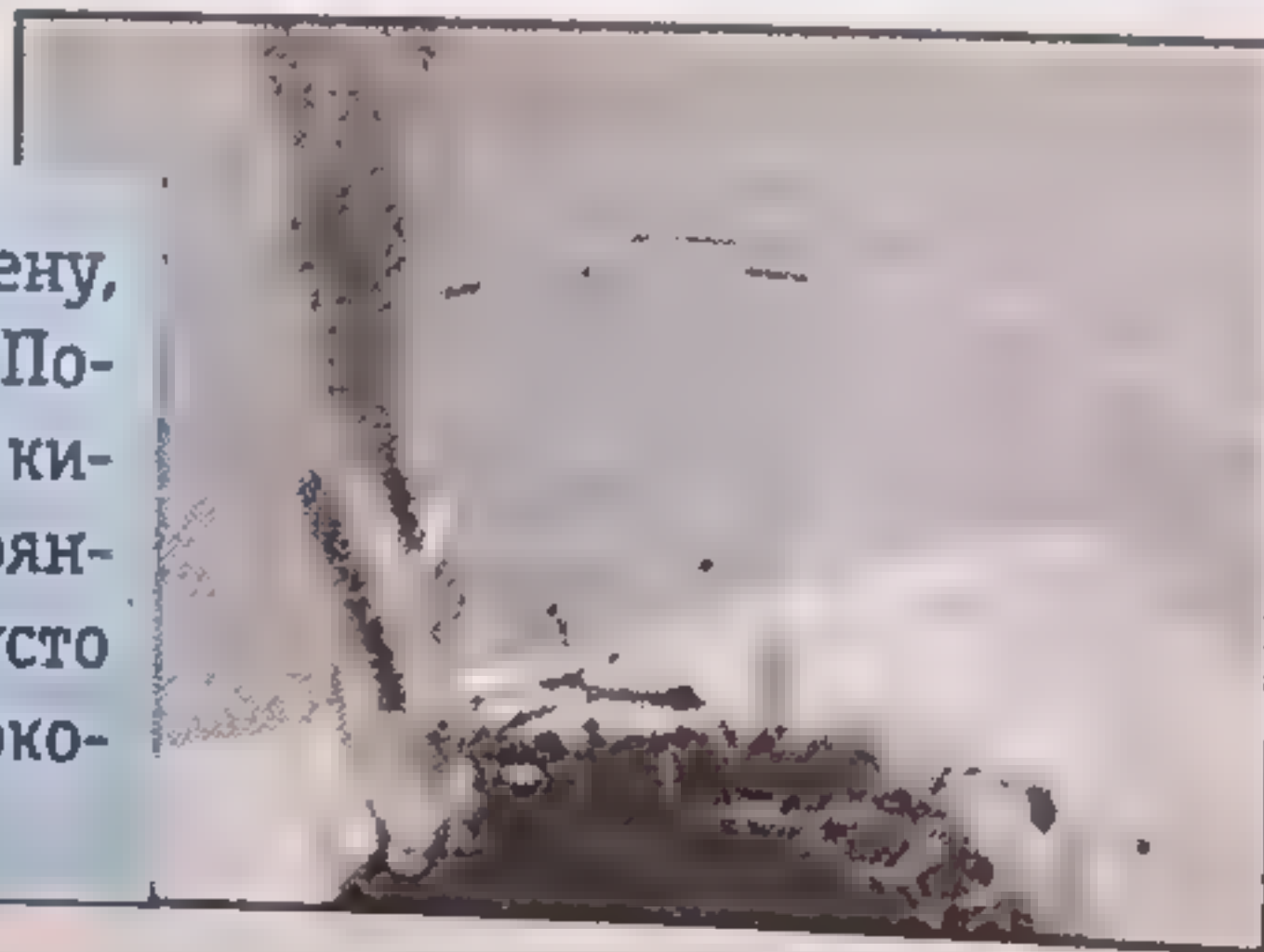
Сверху: 110 г сахара.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

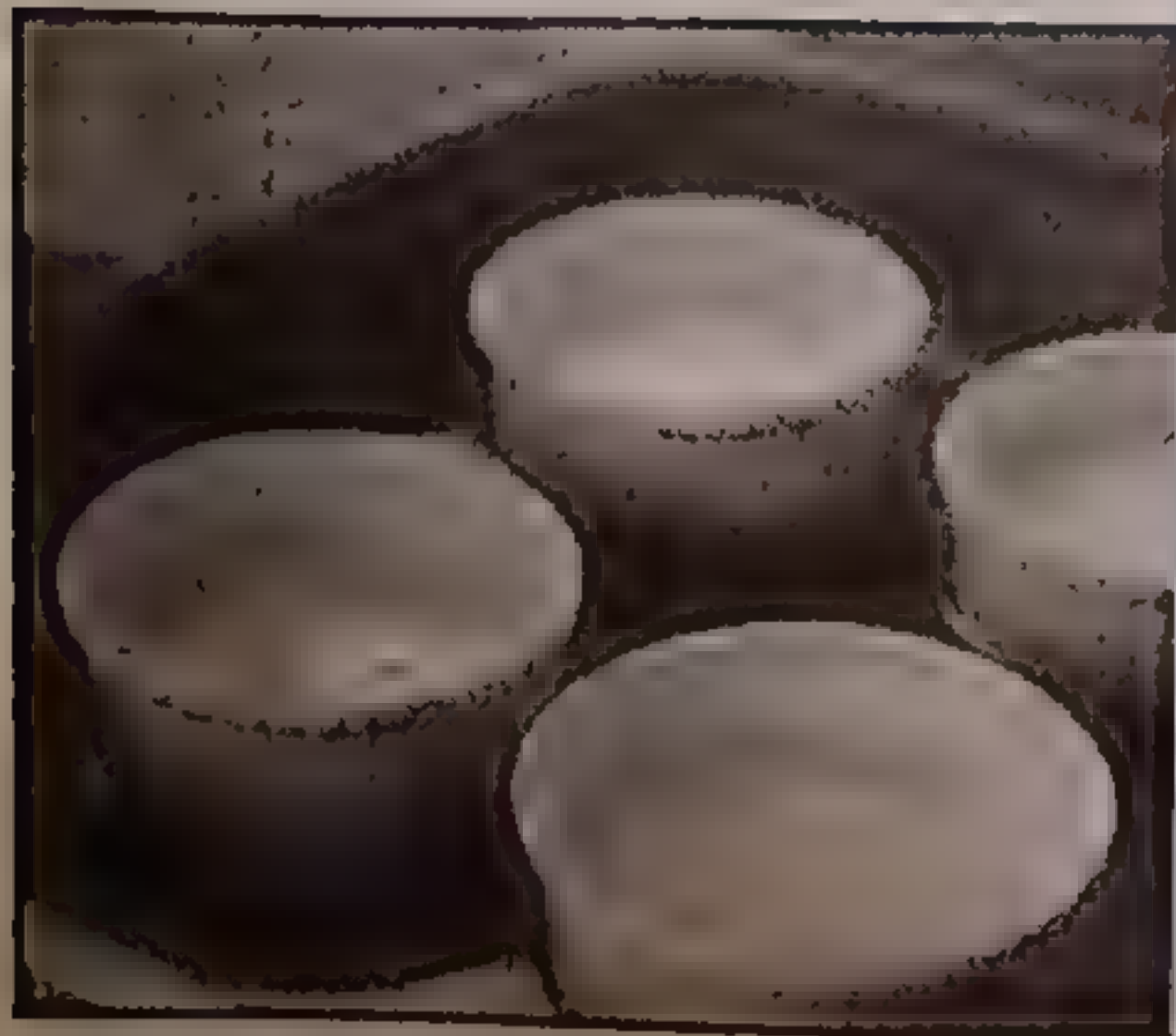
Разогреть духовку до 160 градусов С. Перелить сливки в кастрюлю, добавить стручок ванили, нагревать почти до кипения (но не давать закипеть). Достать стручок ванили.



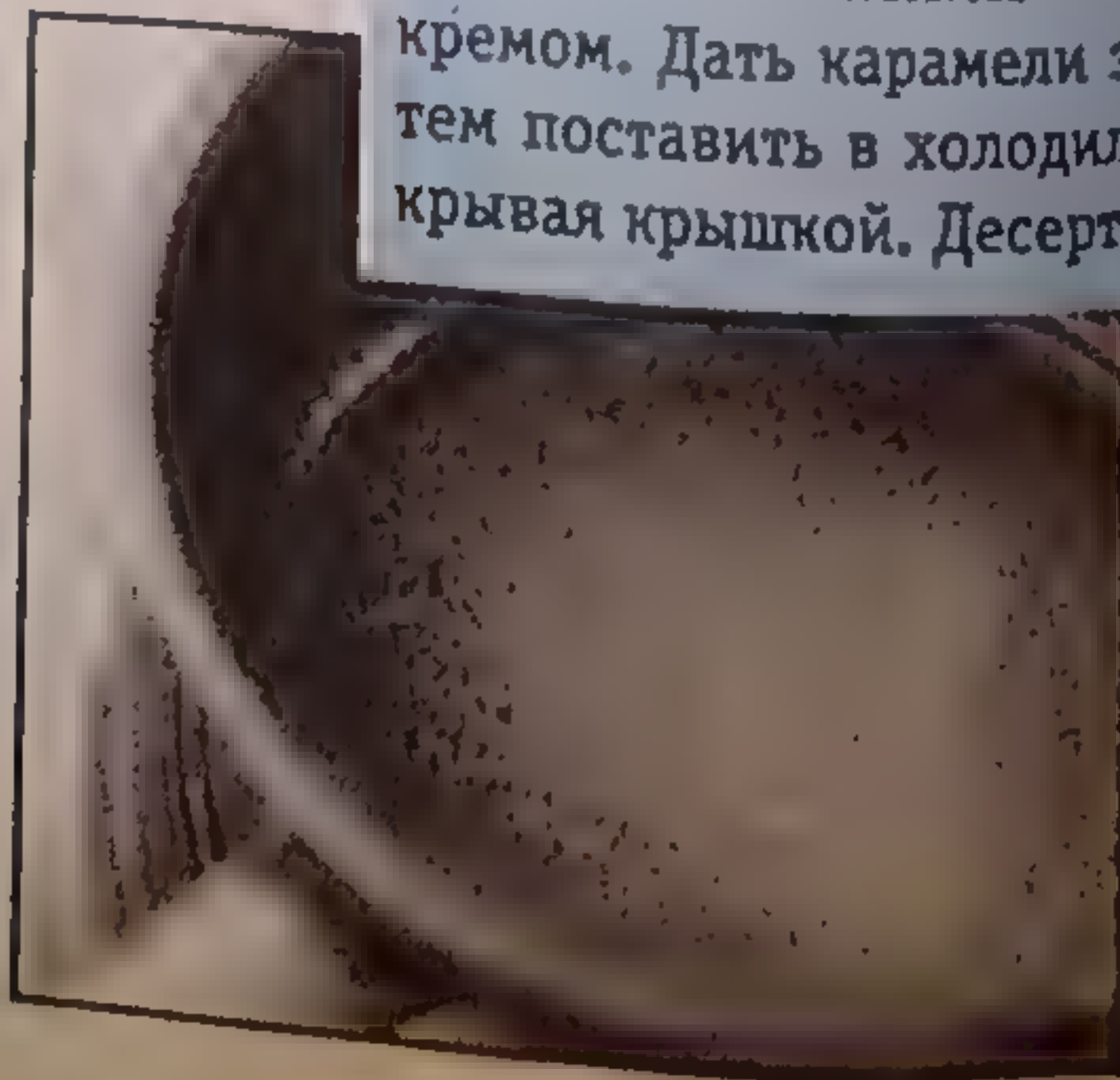
Взбить яичные желтки с сахаром в пену, затем перемешать с теплыми сливками. Поставить миску на кастрюлю с медленно кипящей водой. Деревянной ложкой постоянно помешивать, пока крем не будет густо держаться на обратной стороне ложки - около 5 мин.



Разделить размороженную или свежую малину между формочками и влить крем. Поставить формочки в высокую форму и налить в форму воду так, чтобы она доходила до середины формочек. Запекать 10 мин, пока крем не застынет - серединка все еще должна быть жидковатой. Чтобы проверить, готово ли крем-брюле, потрясите немного формочку, если крем-брюле слишком жидкое, запекайте еще несколько минут. Дать формочкам остыть, затем поставить в холодильник, не накрывая крышкой, на ночь.



Положить сахар в кастрюлю с тяжелым дном. Поставить на медленный огонь, чтобы сахар медленно растворился. Наклоняйте кастрюлю время от времени, но не помешивайте. Когда сахар растаял и превратился в жидкий карамельный сироп - это должно занять 15 мин - полить им формочки с кремом. Дать карамели застыть и затем поставить в холодильник, не накрывая крышкой. Десерт готов.



Сегодня на обед

Быстро

Петровские палочки

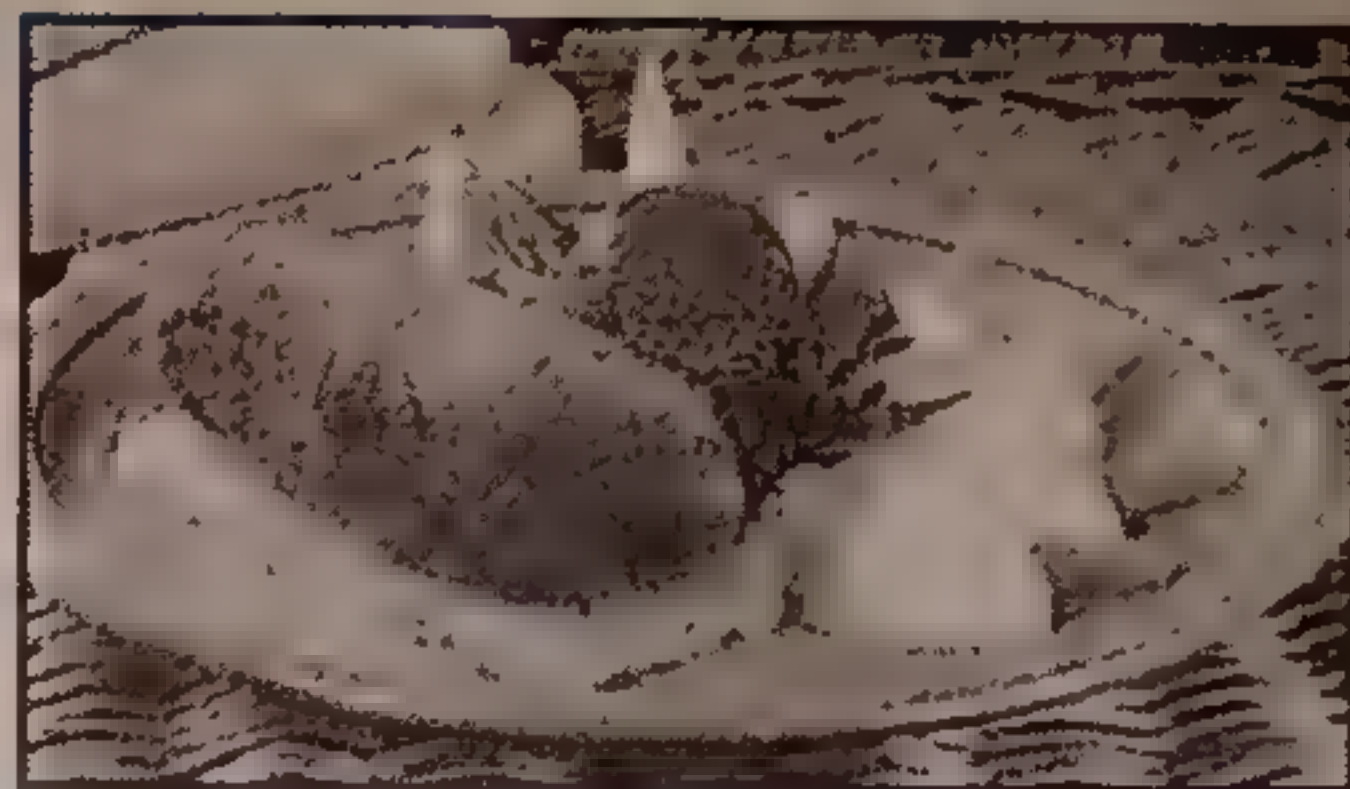
СОСТАВ:

1 пачка крабовых палочек, 150 г сыра, 1 яйцо, 1 зубчик чеснока, немного муки.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Замороженные крабовые палочки

натереть на мелкой терке, туда же натереть сыр также на мелкой терке и чеснок. Все перемешать и добавить сырое яйцо. Слепить котлетки. Каждую котлетку обмакнуть в муке и жарить на растительном масле около 3 минут.



Просто

Борщ ставропольский

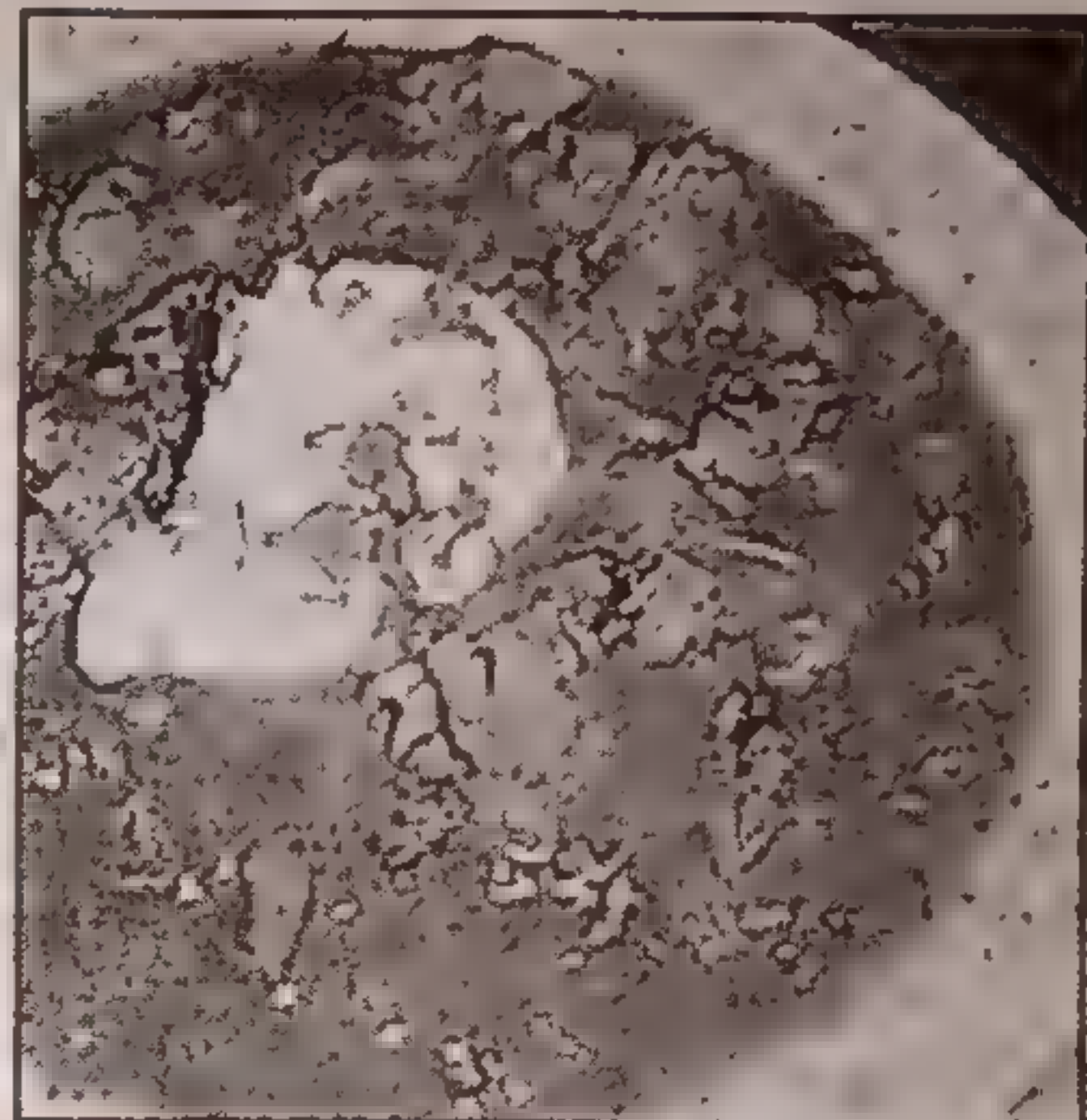
СОСТАВ:

1-2 свеклы, 350 г свежей или 400 г квашеной капусты, 4 картофелины, 1 морковь, 1 луковица, 1,5 ст ложки томат-пасты, 1-2 ст ложки 3 %-ного уксуса, 0,5 ст ложки муки, 2 ст ложки масла, 0,5 ст ложки сахара, 4 ч ложки сметаны, 5,5 стакана воды или бульона, соль, специи и зелень по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Свеклу отварить, нарезать соломкой. Лук, морковь покрошить, обжарить

с томат-пастой. Муку обжарить до слегка кремового цвета, развести бульоном, добавить сахар, соль, специи, влить уксус и проварить. В бульон положить нарезанный дольками картофель, довести до кипения и варить до полуготовности, затем добавить свеклу, лук, морковь, влить разведенный с мукой бульон. За 3-5 мин до окончания варки положить нашинкованную капусту, довести до кипения, уменьшить огонь так, чтобы борщ не кипел, и выдержать 10-15 мин без кипения. Подавать со сметаной и зеленью.



Традиционно

Бараний бок с кашей

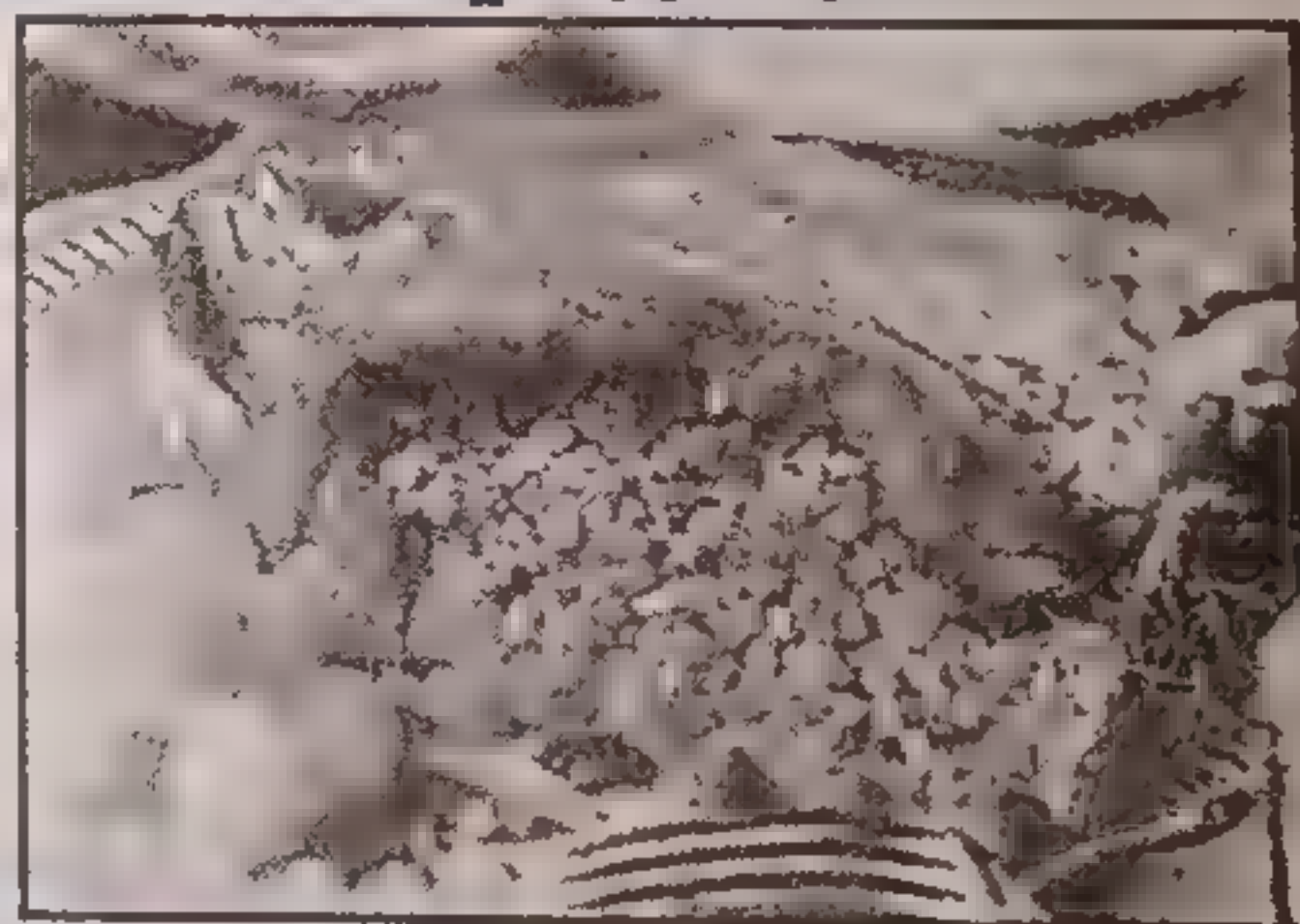
СОСТАВ:

1,2 кг баранины с ребрами, 400 г гречневой крупы, 5 луковиц, 200 г сливочного масла, соль.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Лук порубить. Приготовить крутую гречневую кашу, смешать ее с сырым рубленым луком и положить на про-

тивень между реберной и грудной частями баранины. Баранину посыпать солью, намазать маслом, прибавить немного воды или бульона и жарить, пока не поспеет и не зарумянится, а кашу часто мешать, обливая соком баранины, чтобы лук прожарился. Кто любит, можно нашпиговать баранину чесноком.



Вкусно

Шоколадные ежики

СОСТАВ:

Тесто: 4 яйца, 150 мл сахара, 200 мл муки, 1 ч л разрыхлителя.

Пропитка: 100 мл яблочного сока.

Начинка: 1 баночка (400 мл) яблочного повидла.

Глазурь: 100 мл воды, 50 г сливочного масла, 200 г шоколада, 1,5 ч.л. сахарной пудры.

Украшение: 100 г миндаля в пластинках, 50 г изюма.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Взбить яйца с сахаром в пену. Смешать муку с разрыхлителем и просеять в яичную смесь. Выложить тесто на выстеленный бумагой противень и выпекать при 200 С 10 мин. Выложить бисквит на посыпанную

сахаром бумагу и остудить.

Пропитать бисквит яблочным соком. Вырезать из бисквита 4 коржика в форме овала или капли: они должны напоминать по форме ежика. Затем вырезать 4 таких же «ежика», но меньшей величины и еще 4 маленьких и еще 4 совсем маленьких (пока не кончится бисквит).

Соединить «ежиков» при помощи яблочного повидла в виде пирамиды, начиная с самого большого, затем меньший и т.д.

Завернуть «ежиков» в пленку и поставить в холодильник на пару часов.

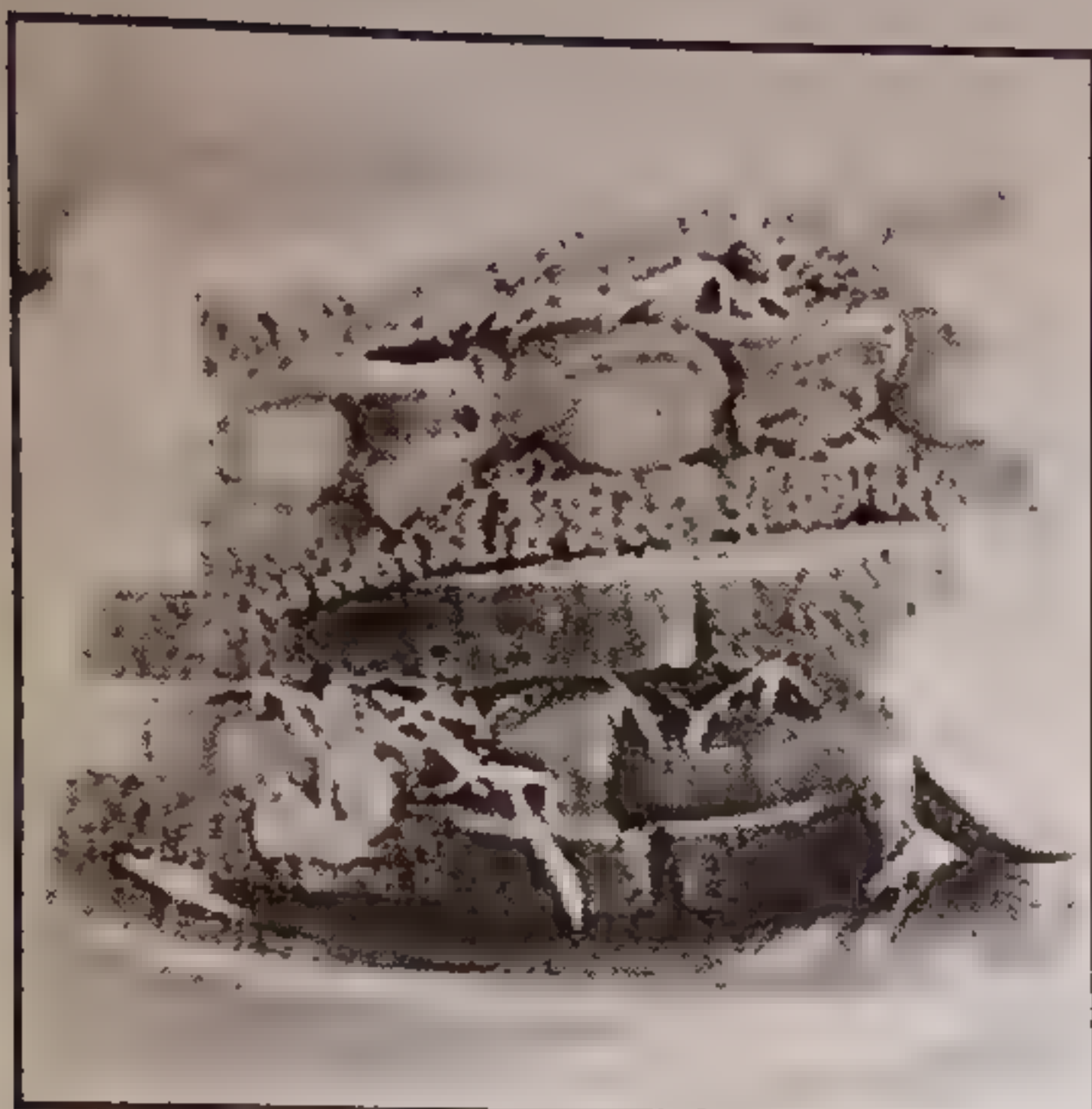
Вскипятить в кастрюле воду с маслом. Снять с огня и положить разломанный на кусочки шоколад.



Тщательно перемешать. Добавить сахарную пудру и мешать, пока не растопится шоколад. Покрывать ежиков шоколадной глазурью. Обложить блюдо вокруг ежиков изюмом; из пластинок миндаля сделать «иголки» и глаза из изюма. Подавать ежиков с ванильным кремом.

Аппетитные бутерброды

Идеально для завтрака



чили с соком лимона или лайма, обвалить в соусе креветки. Охладить. Положить на доску кусок хлеба, сверху положить креветки, папайю и зелень. Накрыть вторым куском хлеба и плотно прижать. Порезать по диагонали и подавать с кусочками лимона.

Экзотично

Азиатский бутерброд

СОСТАВ:

8 очищенных креветок, несколько капель масла, 1 ст л сладкого соуса чили, сок лимона или лайма, 2 куса ржаного хлеба, половина папайи, очищенной от семян и кожуры и порезанной, зелень.

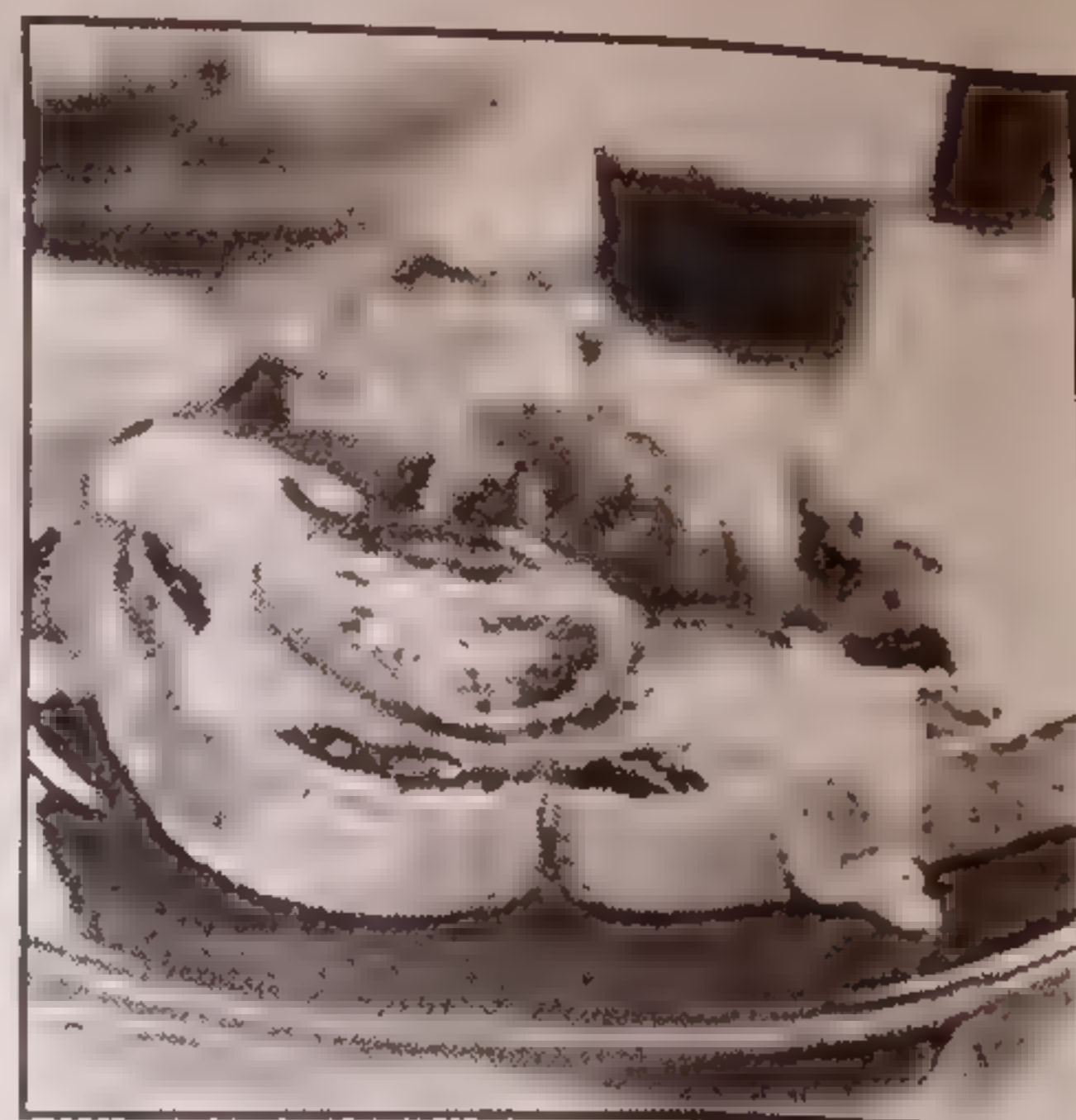
ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Разогреть сковороду. Обвалить креветки в масле, готовить на сковороде 2-3 мин с каждой стороны до розового цвета и до готовности. Смешать соус

Быстро

Бутерброд-пицца

И взрослым и детям понравятся эти мини-пиццы



СОСТАВ:

2 куса хлеба, 4 ст л томатного соуса, 2 помидора, порезанных на кружочки, 100 г тертого сыра.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Подсушить хлеб с обеих сторон под горячим грилем или на сухой сковороде. Намазать с одной стороны томатным соусом. Сверху положить кусочки помидора и сыр. Поставить под горячий гриль и готовить 2 мин, пока сыр не расплавится (или поставить в духовку на противне на несколько минут). Порезать на треугольнички и подавать горячими.

Необычно

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Намазать половину лаваша маслом. Размять тунец (слив рассол) с майонезом и добавить кукурузу. Приправить.

Распределить равномерно тунец и кукурузу на половине лаваша. На другую половину лаваша намазать масло и посыпать морковью. Закатать каждый сэндвич рулетом. Ножом порезать каждый рулет на кусочки толщиной 2,5 см. Подавать сразу же или завернуть в пленку, чтобы взять с собой.

Бутерброды по кругу

Обычные бутерброды могут ужасно надоесть. Попробуйте приготовить такие бутерброды-колесики для детей с собой в школу с двумя полезными начинками.

СОСТАВ:

1 тонкий лаваш, сливочное масло, 100 г консервированного тунца, 1 ст л майонеза, 25 г консервированной кукурузы, 1 тертая морковь.

Вкусно

Аппетитные сэндвичи

СОСТАВ:

2 булочки с кунжутом, 2 котлеты, 2 куса брынзы, 2 листа салата, 1 помидор, 2 кружочка соленого огурца, 1 пластинка плавленого сыра.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Булочки разрезать пополам. На нижние половинки положить по листу салата. Оставшиеся ингредиенты положить в следующем порядке:

Кружок брынзы, 2 кружка помидора, котлета, пластинка плавленого сыра.

Сэндвич поместить ненадолго под гриль, в микроволновку или просто в духовку, чтобы сыр слегка оплавился. Оба сэндвича накрыть оставшимися половинками булочек.

Яичный хлеб по-быстрому

Отлично для перекуса после школы или для вкусного воскресного завтрака, эти горячие бутерброды понравятся всей семье!

СОСТАВ:

8 кусков белого хлеба, масло, 2 ст л томатного соуса (по желанию), 175 г тонко порезанной ветчины, 100 г сыра, 3 яйца, 6 ст л растительного масла.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

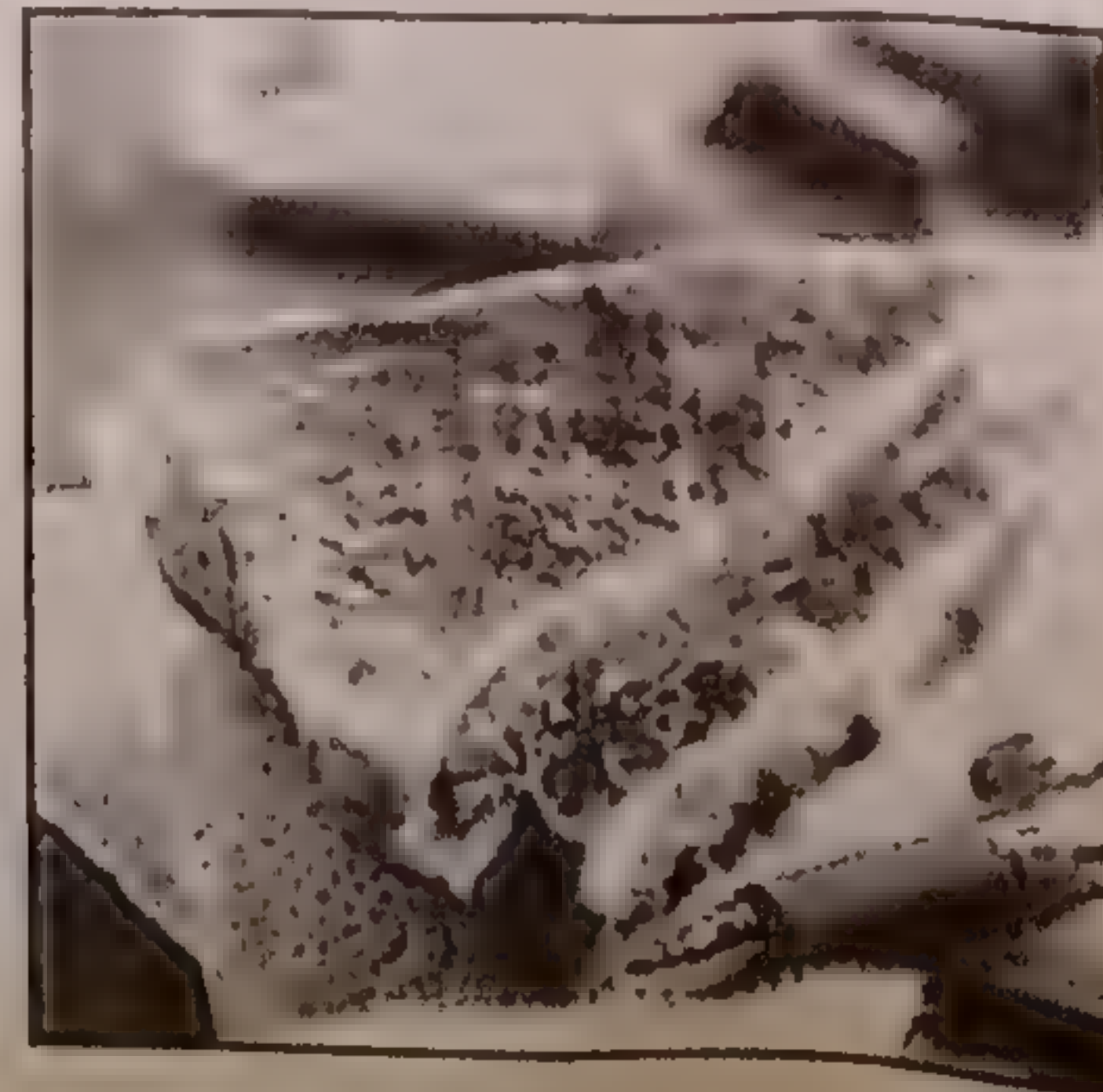
Намазать хлеб маслом и положить на 4 куса сверху ветчину, томатный соус и сыр. Сверху накрыть другими кусками хлеба.

2. Взбить яйца с щепоткой соли и перца, перелить на тарелку с низкими стенками. Окунуть бутерброды по од-

Просто

ному в яйцо, поворачивая, пока они не будут полностью покрыты яйцом.

3. Нагреть масло в большой сковороде, добавить бутерброды по одному и готовить 2-3 мин с каждой стороны до золотистого цвета. Подавать горячими.



Если человек талантлив...

Кулинарные рецепты от знаменитостей



Ирина Аллегрова

Барашек с холодным соусом из йогурта

Бедро барашка 1,2 кг, чеснок 2 зубчика, соль, перец, топленое масло 2 ст. л., мята 1 пучок, йогурт 500 мл, минеральная вода 4-5 ст. л., сок 2 лимонов, перец.

Нагреть духовку до 200°C. Очистить чеснок. Один зубчик мелко натереть солью, черным перцем и вторым зубчиком чеснока. Мясо положить в сковороду и обжарить со всех сторон в топленом масле. Затем положить на решетку в духовку и жарить 60 мин над посудой для стекания жира. Завернуть в алюминиевую фольгу. Оставить в выключенной духовке на 35 мин. Менту помыть и нарезать узкими полосками. Смешать с порубленным чесноком и йогуртом. Соус можно разбавить минеральной водой. По вкусу добавить специи. Подавать бедро барашка с соусом. На гарнир - запеченный картофель и фасоль.



Лев Лещенко

Торт «Зимняя сказка»

Сахарный песок 150 г, сахарная пудра 200 г, миндальные орехи 140

г, молотые пшеничные сухари 50 г, апельсины 2 шт., яйца 6 шт., разрыхлитель 1 ч. л., лимонный сок 2 ст. л., кипяченая вода 2 ст. л., соль.

Сок 2 апельсинов смешать с сахарным песком, измельченным миндалем, тертой цедрой и молотыми сухарями. Добавить разрыхлитель, яичные желтки, взбитые белки, соль и все перемешать. Полученную массу выложить в форму и поставить в духовку, разогретую до 225°C. Выпекать 55 мин. готовый бисквит остудить и покрыть смесью из сахарной пудры, лимонного сока и кипяченой воды. Торт украсить дольками апельсина и подать на стол.



Эдита Пьеха

Салат «Оливье»

Мякоть вареной курицы 250-300 г, вареный картофель 2-3 шт., соленые огурцы 2-3 шт., цветная вареная капуста 100 г, помидоры свежие 2 шт., корень сельдерея, майонез 2 ст. л., консервированная фасоль 2 ст. л., вареная спаржа 100 г, зеленый горошек 2 ст. л.; для заправки: сахар 1 ч. л., уксус 1/2 стакана, растительное масло 1/2 стакана, перец, соль по вкусу.

Приготовить заправку: для этого все компоненты хорошо перемешать. Спаржу нарезать дольками длиной около 3 см, цветную капусту разобрать на соцветия; картофель, огурцы, помидоры и мякоть птицы нарезать тонкими ломтиками, а сельдерея - соломкой. Часть вареных овощей и мякоти птицы, зеленый горошек и фасоль заправить майонезом, солью, молотым перцем и выло-

жить в салатник или вазу горкой, полить салатной заправкой. Уложить на салат ломтики птицы, по кромке салатника красиво выложить оставшиеся овощи, листья салата, зелени.



Сергей Безруков

Заливная рыба

Отварное филе рыбы 300-400 г, рыбное желе 600 г, гарнир 500 г; для желе: рыбные отходы 1 кг, уксус 3% 1 ч. л., яичные белки 2-3 шт., лавровый лист; для гарнира: картофель 2-3 шт., морковь 2-3 шт., зеленый лук, зелень укропа.

Рыбу (судака, осетрину, щуку и т.п.) очистить от чешуи, срезать плавники, удалить голову, выпотрошить и хорошо промыть. Тушку разрезать вдоль на две половины. Кости, плавники и головы залить 4 стаканами холодной воды и варить чуть больше часа. Полученный бульон процедить, залить им куски рыбы, добавить лавровый лист, перец, лук, морковь и варить до готовности рыбы.

Рыбу вынуть и оставить охлаждаться, а полученный концентрированный бульон осветлить оттяжкой из яичных белков. Для оттяжки белки растереть с небольшим количеством воды или холодного бульона. Теперь в охлажденный бульон добавить оттяжку, соль, перец, лавровый лист, петрушку, уксус, довести до кипения и, уменьшив огонь, выдержать 15-20 мин. После этого бульон процедить через ткань. Такой бульон после застывания даст прозрачное желе. Затем сваренные куски рыбы уложить в форму и украсить зеленью, морковкой, лимоном без кожуры и семян.

ПРАЗДНИЧНАЯ ВЫПЕЧКА

Интересно

Дамские поцелуйчики

Итальянское легкое печенье с фундуком.

СОСТАВ:

150 г очищенного от скорлупы и коричневой кожуры фундука, 150 г муки, 250 мл молока, 150 г сливочного масла, 150 г горького шоколада.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Измельчить в комбайне орехи. Добавить муку, сахар и яйца, замесить однородное тесто. Отложить на 30 ми-

нут в холодильник.

Раскатать из теста цилиндрики диаметром 2 см, нарезать на квадратики и скатать шарики. Выложить их на смазанный маслом и посыпанный мукой противень, выпекать при 50 градусах С, пока печенье не зазолотится и не станут хрустящими. Растопить шоколад на водяной бане, обмакнуть в него нижнюю часть печенья и «приклеить» к другому.



Ароматно

Карамельный яблочный пирог с корицей

Этот пирог наполнит ваш дом праздничным ароматом. Для полноты ощущений подавайте его с бокалом хорошего портвейна.

СОСТАВ:

Для карамели: 175 г сахара, 3 очищенных от кожуры и порезанных яблока.

Для пирога: 150 г муки, 2 ч л пекарского порошка (разрыхлителя теста), 1 ч л молотой корицы, 175 г размягченного сливочного масла, 175 г сахара, 4 яйца, 4 ст л молотого миндаля, 1 ч л экстракта ванили (или 1-11/2 пакетика ванильного сахара).

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Разогреть духовку до 150 градусов С. Смазать маслом круглую разъемную форму диаметром 24 см. Чтобы сделать карамель, положите сахар и 6 ст л воды в кастрюлю с толстым дном и поставьте на медленный огонь. Помешивайте, пока сахар не растворится. Затем увеличьте огонь и дайте покипеть, не помешивая, пока сахар не закармелизуется и не станет золотисто-коричневого цвета. Перелейте карамель в подготовленную форму, полностью покрыв ею дно. Уложите сверху порезанные яблоки в один слой.

Для приготовления теста просейте муку и пекарский порошок в большую миску, затем добавьте остальные ингредиенты. Взбейте до образования



однородного теста, перелейте на яблоки и запекайте в течение 1 часа 20 мин до золотистого цвета.

Дайте остыть несколько минут, затем переверните пирог на тарелку. Подавайте со сливками, посыпав молотой корицей.

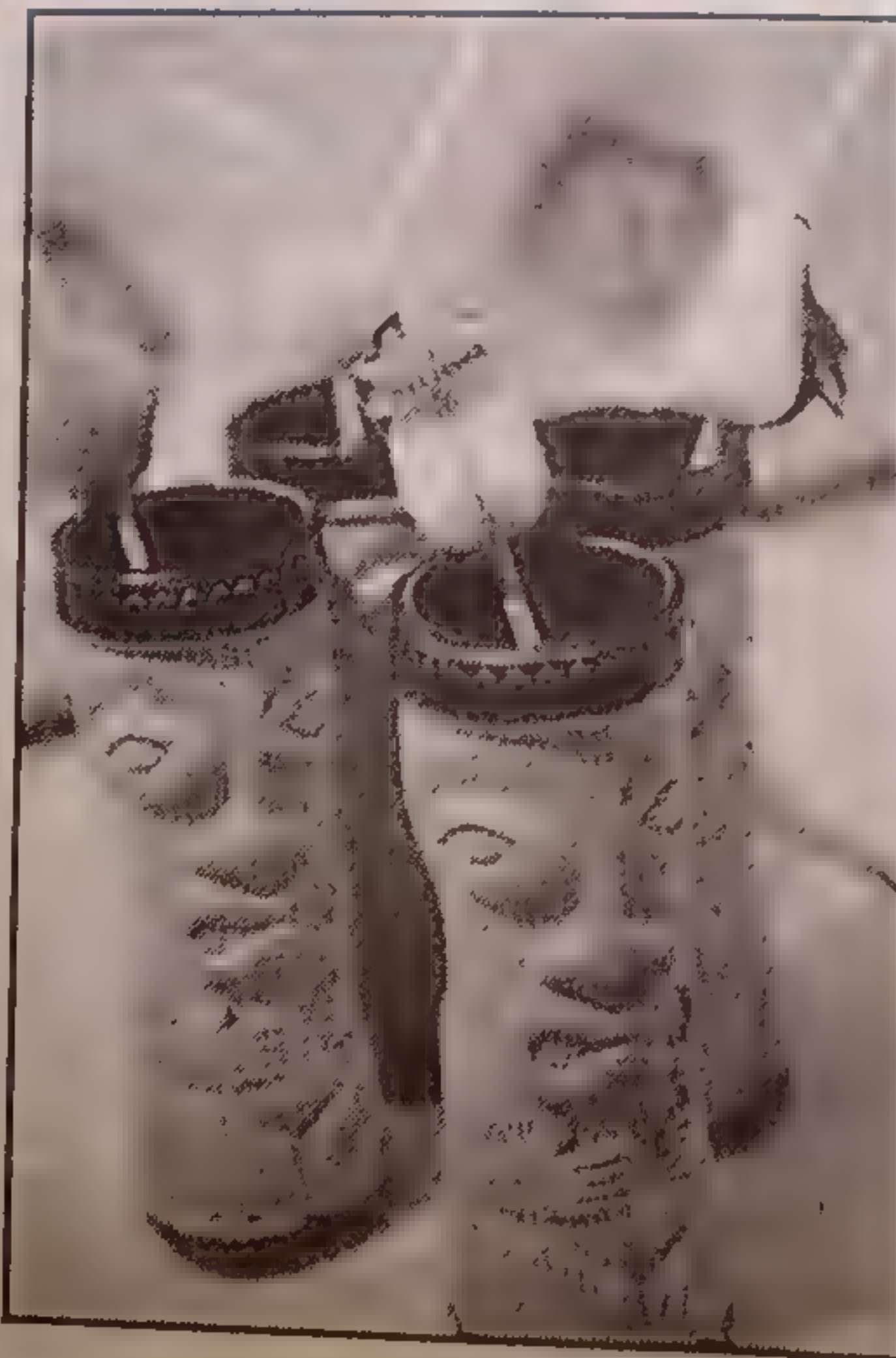
ДОМАШНИЙ БАР

Домашний французский ликер

Нет почти ни одной французской поваренной книги, где авторы не рекомендовали бы изготовить этот простой по технологии приготовления ликер.

Взять 1 бутылку (0,5 л) белого десертного вина (или белого портвейна), корочку одного апельсина или лимона и уварить со 100 г сахара до половины первоначального объема. Полученную массу остудить, влить в бутылку и плотно закупорить.

Французский ликер из белого вина отличается исключительным ароматом. Его с успехом можно использовать для приготовления смешанных напитков,



где применяется апельсиновый или лимонный ликер. Особенно вкусны грог и чай с французским ликером. Французские повара, кроме того, заправляют таким ликером соусы, добавляют его в сироп для пропитки тортов, готовят на нем исключительно ароматное желе.

Напиток «Пчелка»

30 мл водки, 15 мл меда, 15 мл сока лимона или лайма.

Все хорошо перемешайте и перелейте в бокалы для коктейля.

Яблочный коблер

20 мл шампанского, минеральная вода, 1 ст ложка яблочного пюре, сахарная пудра - по вкусу, 0,5 бокала льда

В высокий бокал, наполовину заполненный кусочками льда, добавить

СПЕЦИАЛЬНО ДЛЯ ЖЕНЩИН

Изысканно

Эффектный шоколадный торт

Неповторимо-шоколадный торт, сочный, насыщенный и ароматный.

СОСТАВ:

375 г качественного горького шоколада, 125 мл молока, 250 г несоленого сливочного масла, 250 г коричневого (можно обычного) сахара, 6 яиц, 225 г блинной муки (можно обычной с добавлением 1 ст ложки разрыхлителя теста), 60 г молотого миндаля.

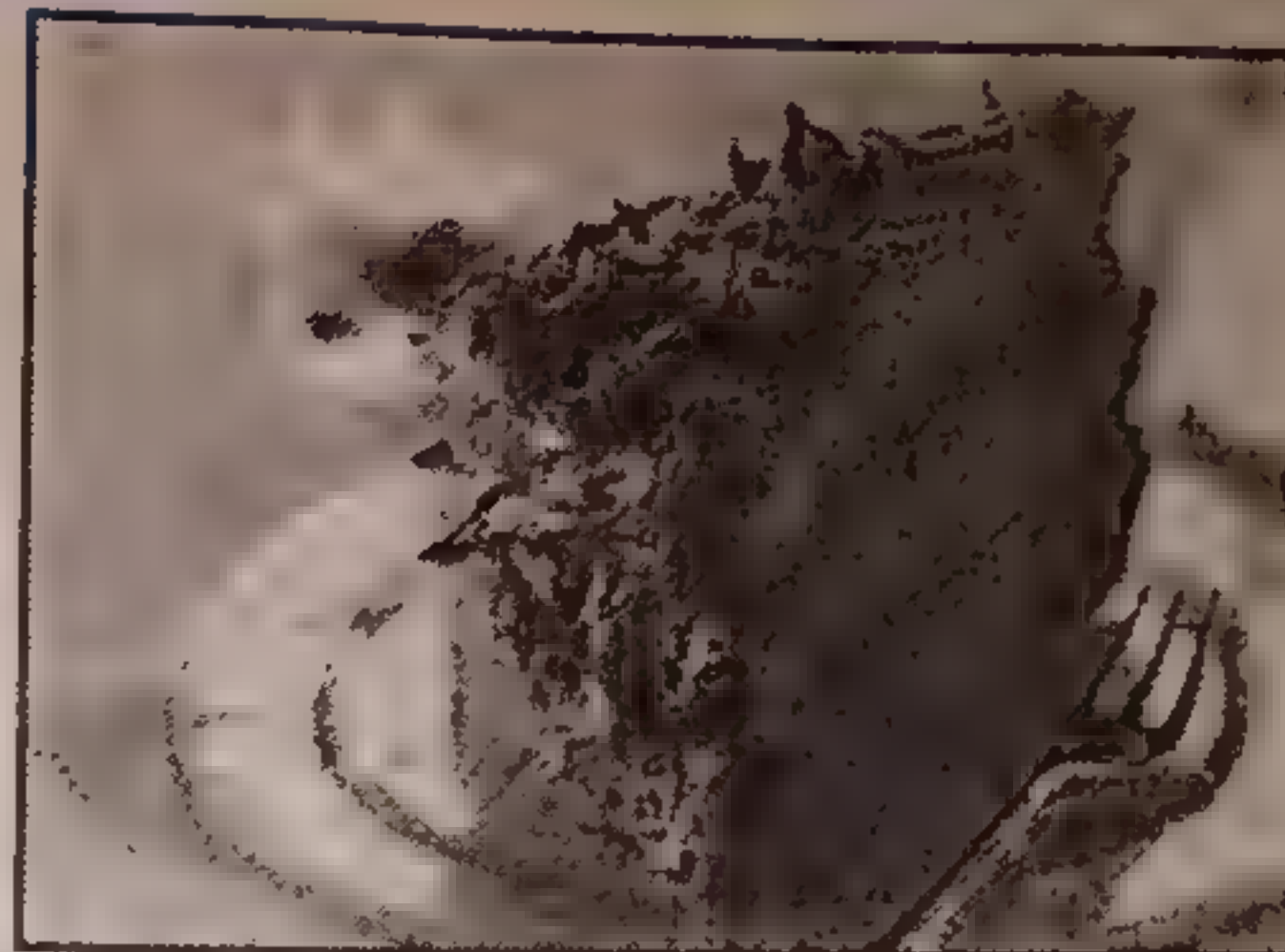
Для глазури: 275 г горького шоколада, 75 г несоленого масла.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Разогреть духовки до 170 градусов С. Смазать и проложить бумагой круглую форму для торта диаметром 20 см. Постоянно помешивая, растопить шоколад с молоком в миске, поставленной на кастрюлю с кипящей водой. Дать остыть.

Взбить масло и сахар в миске до пышной массы, затем вбить яйца, добавив немного муки, пока смесь начнет сворачиваться. Добавить растопленный шоколад и перемешать.

Аккуратно добавить оставшуюся муку, молотый миндаль и перемешать. Выпечь 3 коржа.



Сделать глазурь, растопив шоколад и масло в миске над кипящей водой. Охлаждать 5 мин. Промазать глазурью коржи, сложить их вместе. С помощью лопатки покрыть глазурью сверху и по бокам.

Шоколадный пирог

СОСТАВ:

30 г сливочного масла, 250 г темного шоколада, 80 г сливочного масла (дополнительно), 2 ст л ванильной эссенции, 200 г сахара, 2 яйца, 75 г муки, 60 г измельченных орехов, 80 г сливок.

Шоколадная помадка: 125 г темного шоколада, 60 г несоленого масла.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Разогреть духовку до 200 градусов С. Смазать глубокую квадратную форму размером 19 см, проложить пергаментом, смазать его маслом. Растопить

30 г масла в маленькой кастрюле, добавить шоколад, помешивать, пока шоколад не растает, дать остыть около 5 мин.

Взбивая электрическим миксером, добавить дополнительное масло, ванильную эссенцию и сахар. По одному добавлять яйца. Перелить смесь в большую миску. Добавить муку, шоколадную смесь, орехи и сливки.

Разровнять смесь в форме. Запекать в духовке около 45 мин. Дать остыть в форме. Переложить на доску, снять бумагу. Смазать шоколадной помадкой и порезать, когда она застынет.

Оригинально



Шоколадная помадка:

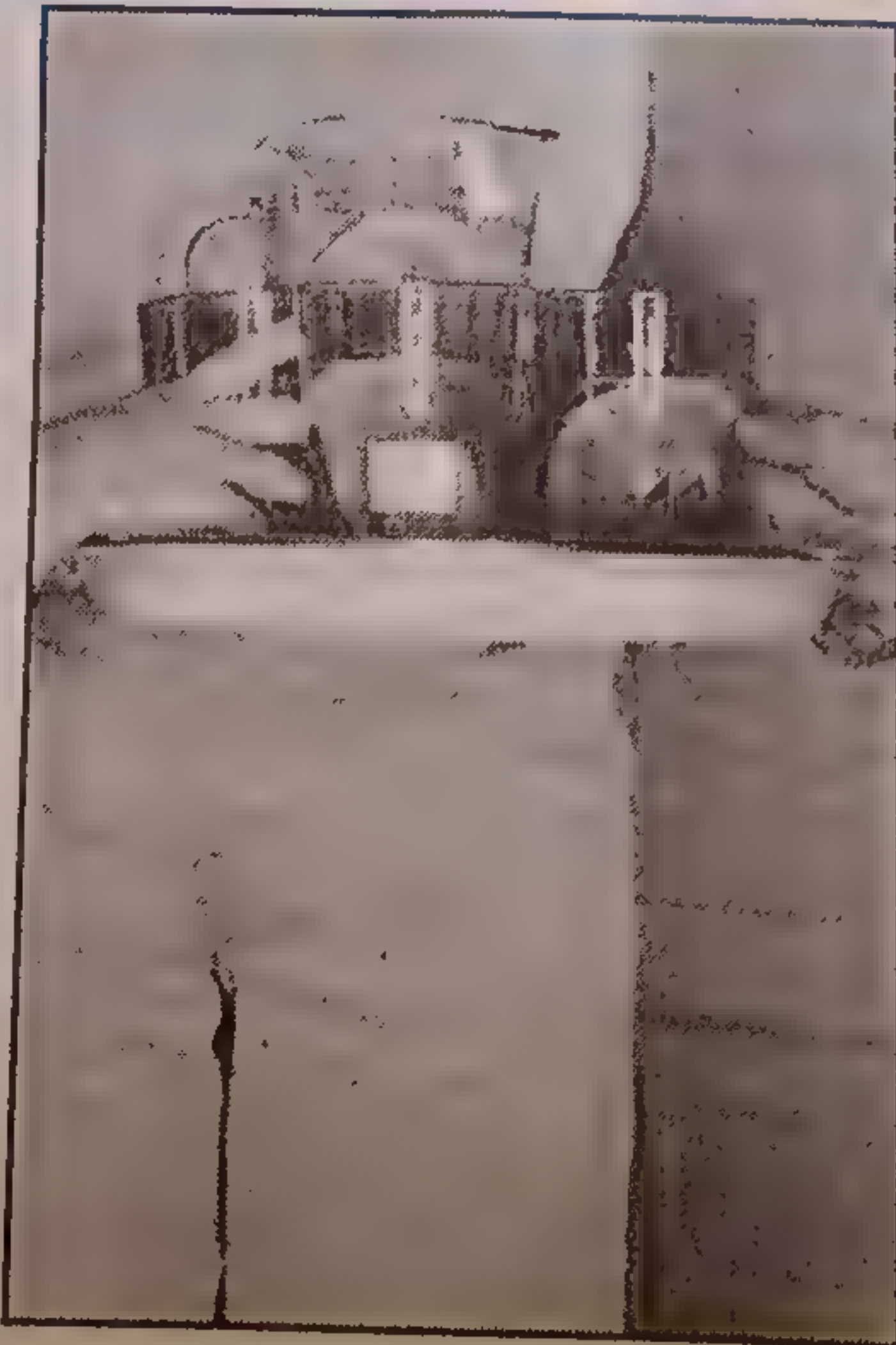
Растопить шоколад и масло в маленькой миске, стоящей над кипящей водой. Охладить при комнатной температуре. Взбить деревянной ложкой.

ПРОСТОТА И ИЗЫСКАННОСТЬ

шампанское или белое столовое вино, яблочное пюре, сахарную пудру по вкусу. Бокал дополнить охлажденной минеральной водой.

Пунш на коньяке

Если вы ждете гостей, то лучше напитка не придумать. Чтобы приготовить его для всех и даже с запасом, нам понадобится следующее. 1 кг сахара растираем с цедрой 10 лимонов и 3 апельсинов. Плоды очищаем от белой корочки и нарезаем кружочками, кладем в большую керамическую или фарфоровую вазу. Туда же бросаем сахар с цедрой и вливаем 10 стаканов кипятка. Когда сахар растает, а вода остынет, добавляем 2 стакана коньяка и 0,5 л водки. Накрываем вазу салфет-



кой, а сверху накрываем подушкой или одеялом, чтобы спирт не испарился. Так оставляем на 3 часа, затем процеживаем.

Глинтвейн

Вскипятить 0,5 стакана воды. В кипящую воду бросить 5 шт. гвоздики, 5 горошин душистого перца, корицу на кончике ножа, мелко порезанные фрукты (для запаха) - можно кожуру лимона, апельсина и т.д.. Затем добавить 3-4 ст ложки сахара, проварить 3-5 минут и влить 1 бутылку красного сухого вина. Довести до кипения, но не кипятить. Снять с огня и процедить. Можно для крепости добавить 1 ст ложку коньяка или водки.

Пить горячим. Можно налить в термос.

Готовим для детей

Блюда с сюрпризом

Пестрая мясная закуска

Мясной фарш посолить, поперчить, добавить по горсти желтой кукурузы, зеленого горошка, оранжевой вареной морковки и хорошо вымесить.

Скатать «батон», вверху «батона» сделать углубления, вложить в них варенные яйца и снова закрыть фаршем. «Батон» завернуть в фольгу и запечь в духовке.

В горячем виде можно подать с гарниром, а в холодном есть как самостоятельную и, главное, очень красивую в разрезе закуску.

Детский супчик - если маме некогда

Отварить 3 картофелины, 1 морковь и слить почти весь отвар. Овощи растереть в пюре, добавить молоко, масло сливочное, соль. Получается суп-пюре. Подавать с зеленью и сухариками из белого хлеба. Есть горячим сразу.

Биточки мясные паровые, запеченные в сметане (с 1,5 лет)

Мясо, освобожденное от жира и сухожилий, пропустить через мясорубку, соединить с замоченным в молоке белым хлебом и вновь пропустить через мясорубку. В полученную массу добавить яйцо, все хорошо выбить, разделить на биточки, довести их до

готовности на пару с небольшим количеством воды. В маленькую сковородку, смазанную маслом, положить готовые биточки, залить сметаной (можно посыпать тертым сыром), сбрызнуть маслом и запечь в духовке. Предварительно вокруг биточков можно положить варенный картофель.

Паштет из фасоли (с 2,5 лет)

2 ст ложки фасоли, 1/4 головки репчатого лука, 1 ст ложка растительного масла, 0,5 ч ложки лимонного сока, зеленый лук, соль, перец.

Фасоль сварить, протереть, смешать с чуть поджаренным репчатым луком, посолить, заправить лимонным соком, растительным маслом и посыпать мелко нарезанным зеленым луком.

Крупеник с творогом и изюмом (с 2-х лет)

2,5 ст ложки гречневой крупы, 0,5 чтакана воды, 3 ст ложки творога, 10-15 шт. изюма, 1/4 стакана молока, 1/3 яйца, по 2 ч ложки сахара и сливочного масла.

Сварить рассыпчатую гречневую кашу, слегка охладить и соединить с творогом, изюмом, яйцом, молоком, сахаром, хорошо перемешать и выложить на сковороду, смазанную маслом; массу разровнять, сбрызнуть растопленным маслом и запечь в духовке.

Детский десерт

1 яблоко, 1 груша, 1 банан, 1 киви, 1 апельсин, 2 ст ложки сметаны.

Фрукты мелко порезать кубиками, перемешать, заправить сметаной. Можно добавить сахара.

Желе из кураги

Вам понадобится распаренная курага, которую нужно измельчить в кухонном комбайне или мелко порезать ножом. Курага сама по себе довольно сладкая, поэтому желе, скорее всего, не потребует добавления сахара. Смешайте фруктовую массу с небольшим количеством кипяченой воды, воду отлейте и разбавьте в ней желатин - на 300 г кураги возьмите не больше половины столовой ложки желатина. Затем смешайте воду с желатином с фруктовой массой и разложите по формочкам. Это могут быть жестяные корзиночки для печенья или просто чашки.

После этого поставьте желе в холодильник застывать. Чтобы достать застывшее желе, нужно на секунду опустить дно формочки в горячую воду и опрокинуть ее на блюдо. Подобное желе можно делать и из других фруктов. От густоты массы будет зависеть только количество желатина и время застывания желе.



Посуда & техника для вашей кухни

Готовя пищу в микроволновой печи, следует учитывать некоторые характеристики продуктов, например, размер, форму, наличие влаги, плотность. СВЧ излучение проникает на глубину около 5 см, поэтому большие части продукта нужно порезать одинаковыми кусками, чтобы прогревание шло равномерно. Если вы готовите кусок неправильной формы, целиком, то надо стараться развернуть его так, чтобы тонкие части размещались ближе к центру.

Начальная температура. Замороженные или охлажденные продукты требуют больше времени для приготовления, чем продукты комнатной температуры. Большинство печей имеют функцию автоматического размораживания, если ее нет, то можно использовать комбинированный режим конвекции и СВЧ (на минимальной мощности) или просто СВЧ.

Жир и кости. Прожилки внутри мяса или тонкий слой жира ускоряют приготовление. Большие области жира и жир, стекающий на блюдо, замедляют приготовление, так как поглощают энергию, которая могла бы идти на приготовление мяса. Кости, расположенные в центре, не влияют на скорость приготовления, а кости, расположенные с краю, способствуют более быстрому нагреванию мяса вокруг них.

Сахар. Сахар нагревается быстрее всех остальных продуктов и может быстро сгореть, если перед закладкой в печь он не был тщательно размешан с другими сыпучими продуктами или растворен.

Овощи. Овощи, особенно молодые и свежие, содержат много воды, поэтому на их поверхности довольно быстро появляется влага, и готовятся они хорошо; если же влаги недостаточно, то это легко поправимо: стоит лишь добавить немного воды, чтобы пища не пересыхала.

Перегородки и шкурки. Продукты, покрытые кожей, пленкой, оболочкой - помидоры, картофель, печень - перед приготовлением нужно прокалывать, иначе внутри оболочки при

испарении внутренней влаги создается избыточное давление, продукты лопаются, и кусочки пищи разлетаются по всей камере.

Плотность. Глубина проникновения СВЧ излучения зависит от плотности продукта. Рыхлые продукты, рубленый бифштекс или пюре готовятся в микроволновой печи быстрее, чем плотные продукты (натуральный бифштекс или целые картофелины).

Содержание влаги. Продукты с большим содержанием влаги получают в микроволновой печи лучше,

вать слабые электрические разряды. В микроволновой печи можно готовить даже в бумажных стаканчиках (так называемые быстрые супы), разогревать готовые продукты в бумажных пакетах, вощеной бумаге. И все же наиболее практична специальная микроволновая посуда из огнеупорного стекла или особой пластмассы. Крышка, которой накрыто блюдо, сдерживает пар, поддерживает влажность и ускоряет процесс приготовления, как и при приготовлении чего-либо на обычной плите. Следует быть осторожным при снятии крышки, чтобы не получить ожог паром.

Фольга и салфетки. При приготовлении в микро-

волновой печи используются некоторые специальные средства. Алюминиевая фольга для прикрытия тонких, выступающих частей (части ножек, крылышек, выступающие фигурные части мучных изделий); бумажные салфетки, позволяющие влаге беспрепятственно испаряться, но в то же время препятствующие разбрызгиванию жира или влаги; вощеная бумага, которая удерживает тепло и этим ускоряет приготовление пищи; специальная посуда для микроволновой печи, имеющая, как правило, отверстие для выхода пара (это предупреждает выкипание и «убегание» через край); если в крышке нет отверстия, то ее можно слегка сдвинуть, чтобы образовалась щель для выхода пара.

Вес. Меньше 200 г продуктов в печи готовить не рекомендуется, но и перегружать печь не стоит, лучше готовить в несколько приемов.

Остаточный эффект. Приготовленные в микроволновой печи блюда даже по внешнему виду отличаются от приготовленных обычным способом, поэтому, не привыкнув еще к печи, довольно сложно определить, готово блюдо или нет, надо дать блюду отстояться несколько минут, чтобы оно окончательно дошло до готовности. И еще, процесс «доварки» продолжается и после того, как блюдо вынуто из печи, поэтому вынимать его нужно до окончательной готовности, ведь недодваренное доварить можно, а вот переваренное...

Особенности СВЧ кулинарии

чем сухие. Добавляйте немного жидкости, но не переусердствуйте. Помните, что вода замедляет приготовление.

Количество. Время, необходимое для приготовления продукта в микроволновой печи, прямо пропорционально его количеству. Поскольку продукт сам поглощает энергию, один кусочек цыпленка готовится быстрее, чем большая курица. Если энергия делится между большим количеством продуктов, приготовление требует больше времени.

Размер. Маленькие кусочки готовятся быстрее, чем большие. Для экономии времени нарежьте мясо на кусочки величиной меньше 5 см, чтобы СВЧ излучение доходило до центра куска со всех сторон. Для равномерного приготовления постарайтесь, чтобы кусочки были одинакового размера.

Форма. При приготовлении продуктов, которые обычно бывают неправильной формы, таких как рыбное филе, цыпята или отбивные, больше времени требуется для прожаривания более толстых частей. Поэтому кладите куски более толстой стороной к краю блюда, где они получают большее количество энергии.

Посуда. Можно использовать то, что уже есть у вас дома: обычный фарфор, фаянс, терракоту, керамику. Важно только чтобы на вашей посуде не было золотых и серебряных ободков и узоров, поскольку эти содержащие металл краски электропроводны и могут выз-

Традиции постного стола

Салат картофельный

500 г картофеля, 200 г белокочанной капусты, 250 г соленых огурцов, 1-2 ст ложки яблочного уксуса, 50 мл подсолнечного масла, сахарный песок, соль и укроп.

Отваренный картофель нарезать кубиками. Капусту нашинковать, посолить, слегка перетереть и залить смесью масла и уксуса с добавлением сахара и соли. Хорошо перемешать и дать пропитаться. В середину салатницы выложить горкой картофель, украсив его укропом. Вокруг положить сначала слой мелко нарезанных огурцов, а затем - слой маринованной капусты. Все полить маслом.

Праздничная солянка (в рыбные дни)

100 г свежей семги, 100 г свежего судака, 100 г свежей (или соленой) осетрины, маленькая банка оливок, две чайные ложки томат-пюре, 3 белых маринованных гриба, 2 соленых огурца, луковица, 2 ст ложки растительного масла, 1 ст ложка муки, 1/4 лимона, десяток маслин, 0,5 стакана огуречного рассола, 1 ст ложка каперсов, черный перец горошком, лавровый лист, соль по вкусу, пучок укропа или петрушки, 2 кружка лимона.

Приготовьте литр очень крепкого бульона из любой рыбы.

Мелко нарубленный лук обжарьте в кастрюле на масле. Осторожно посыпьте лук мукой, перемешайте, прожарьте, пока мука не станет золотистого цвета. Тогда влейте в кастрюлю рыбный бульон и огуречный рассол, хорошенько перемешайте и доведите до кипения.

Нашинкуйте грибы, каперсы, из оливок удалите косточки, добавьте все это в бульон, доведите до кипения.

Рыбу разрежьте на куски, ошпарьте кипятком, припустите на сковороде с маслом, томатом-пюре и огурцами, с которых снята кожура.

Добавьте рыбу и огурцы в кастрюлю и варите солянку на слабом огне до готовности рыбы. За три минуты до готовности добавьте лавровый лист, специи.

Правильно приготовленная солянка имеет светлый, слегка красноватый

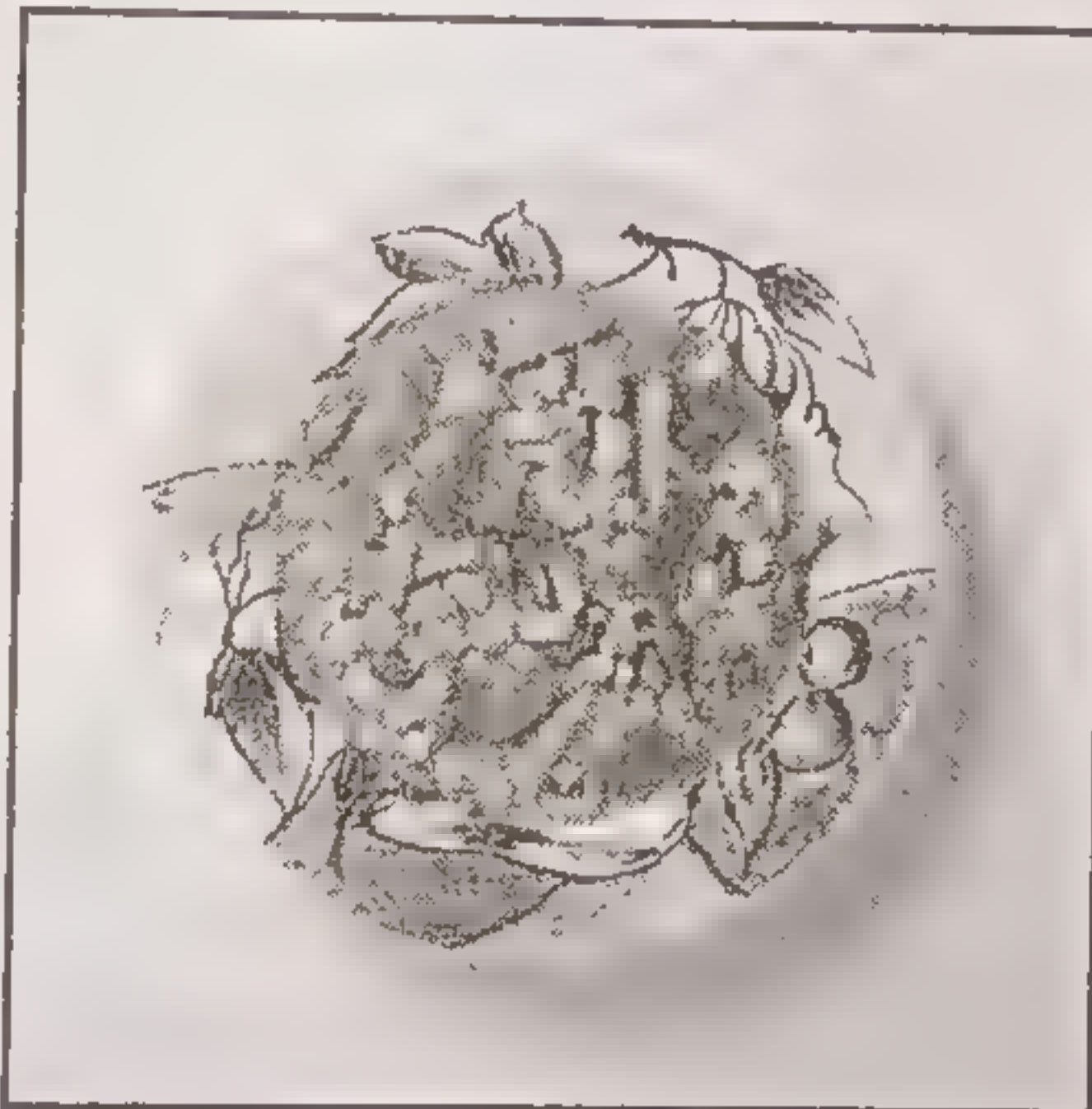
бульон, острый вкус, запах рыбы и пряностей.

При подаче на стол в тарелки положите по куску каждого вида рыбы, залейте бульоном, добавьте по кружку лимона, зелень укропа или петрушки, маслины.

К солянке можно подать расстегаи с рыбой.

Постные кислые щи

Сварить бульон из кореньев, 3-4 сушеных грибов (или бульонный кубик), 2 луковиц и пучка зелени. 3 стакана кислой капусты отжать, в ложке постного масла поджарить луковицу и капусту, помешивая. Ложку поджаренной муки развести 1 стаканом процеженного отвара, влить в капусту, варить в течение часа на слабом огне.



Борщ постный с фасолью

200 г фасоли, 300 г белокочанной капусты, 1 морковь, 1 свекла, 1 головка репчатого лука, 1 ст ложка томатной пасты, 2-3 картофелины, 50 мл растительного масла, соль по вкусу.

Фасоль промыть, замочить, выдержать до набухания (3-4 часа) и отварить в этой же воде до готовности (но не переваривать!). Лук, свеклу и морковь очистить, измельчить и пассеровать на растительном масле. Картофель вымыть, очистить, нарезать соломкой, залить кипятком и отварить до готовности. Затем добавить нашинкованную капусту, пассерованные овощи и отварную фасоль вместе с отваром, прокипятить все 3 мин, посолить.

При подаче на стол добавить размятый чеснок и мелко нарезанную зе-

Полезно и вкусно

лень петрушки или укропа. Вместо свежей зелени можно использовать высушенную, растертую до порошка. К блюдам из фасоли, гороха, чечевицы хорошо подходят чабер и майоран.

Фасоль с соусом

300 г фасоли, 100 г орехов, 2-3 зубчика чеснока, зелень, перец, соль по вкусу.

Фасоль залить холодной водой, выдержать 3-12 часов и сварить в этой же воде. Растолочь орехи, добавить чеснок, перец, зелень. В эту смесь налить немного фасолевого отвара и смешать ее с фасолью. Одновременно положить рубленый лук. Подать, посыпав зеленью и зеленым луком.

Постные голубцы

Мелко нарезанный лук пожарьте в растительном масле, добавьте измельченные отварные сухие грибы. Добавьте в сковороду вымытое пшено, продолжайте жарить, пока крупа не впитает масло.

Голубцы можно готовить, как из свежей, так и из квашеной капусты. Если вы хотите приготовить голубцы из квашеной капусты, то возьмите целый кочан, отделите листья, вырежьте у каждого толстую среднюю жилу, в каждый лист положите обжаренную крупу, сверните рулетом.

Если у вас свежая капуста, то кочан надо сначала отварить целиком, а затем аккуратно снимать с него листья, также удаляя с середины толстые жилы.

Уложив сформированные голубцы рядами в кастрюлю, каждый ряд надо полить маслом. Сверху положите листья капусты.

Залейте голубцы овощным бульоном, добавьте немного томатного соуса и, поместив в разогретую духовку, тушите около часа.

Лапша грибная

50 г сушеных белых грибов, 300 г лапши, 2 крупные луковицы, 10 горошин черного перца, 1 ст ложка подсолнечного масла, соль по вкусу.

Для лапши: 1 стакан муки, вода, соль по вкусу.

Отварить сушеные грибы с 1 луковицей и перцем горошком. Процедить, грибы мелко нарезать. Луковицу мелко нашинковать, смешать с грибами и

Традиции постного стола

Полезно и вкусно

все обжарить (спассеровать) в растительном масле. Все развести грибным отваром, дать ему вскипеть, посолить и всыпать лапшу, лучше домашнего приготовления. Подавать, посыпав зеленью.

Тушеная свекла

1 кг вареной свеклы, 2-4 ст ложки растительного масла, 1 ст ложка муки, 1/2 стакана воды, сахар, соль по вкусу.

Нарезать свеклу соломкой или натереть на терке. Масло разогреть, прогреть в нем муку, подлить воды, проварить несколько минут. Нарезанную свеклу смешать с соусом, заправить солью, сахаром и уксусом и прогреть все вместе.

Так же можно тушить свеклу, запеченную в духовке. Запеченная свекла имеет более сладкий вкус. Свеклу можно заправить при желании тертым хреном.

Картофель с соусом из соленых огурцов

1,5 кг картофеля.

Для соуса: 5 соленых огурцов, 1 луковица, 2-3 ст ложки растительного масла, 2-3 веточки петрушки, 2 стакана рыбного бульона или воды, 1/2 стакана огуречного рассола, 1 ч ложка жженого сахара, 2 ст ложки грибного бульона, 1 пучок укропа.

Картофель очистить, вымыть, залить водой и поставить варить до готовности. Когда вода закипит, посолить.

Приготовление соуса. Репчатый лук и петрушку нашинковать и слегка обжарить в масле. Развести бульоном и огуречным рассолом, размешать с солеными огурцами, нарезанными продолговатыми кусочками. Прибавить немного сахара и 2 ст ложки грибного отвара. Прокипятить. При подаче посыпать укропом.

Постные украинские коржики

На 0,4 кг муки положить чашку воды, полную ложку растительного масла, 1 ст ложку с верхом сахара, можно добавить 0,5 ч ложки кардамона и хорошо размешать. Раскатать из теста лепешки, выложить на лист, смазанный постным маслом, наколоть вилкой и испечь в духовке.

Булки из несдобного дрожжевого теста

Мука 2 кг, вода 5 стаканов, сахар 1 ч ложка, соль 1,5 ч ложки, дрожжи 50 г.

Дрожжи распускают в 1 стакане теплой воды с добавлением сахара и 1 стакана муки. Все хорошо вымешивают и ставят в теплое место на 20-25 минут до увеличения в объеме в 2 раза. Затем вливают остальную воду, кладут муку и соль. Кастрюлю с тестом завязывают салфеткой и ставят в теплое место на 2 часа. При первом подъеме в



2-3 раза тесто следует обмять. Затем вторично поставить на подъем. В течение 2 часов тесто выбивают 2 раза. После этого тесто скатывают в булki необходимого размера и выкладывают в формы или на лист, смазанный маслом и посыпанный мукой, затем ставят на расстойку в теплое место на 20-25 минут. Выпекают при температуре 180-200 градусов.

Луковый пирог

Для теста: 800 г муки, 30 г дрожжей, 2 стакана воды, соль.

Для начинки: 8-10 головок репчатого лука, 150 мл растительного масла, щепотка соли.

Приготовление: замесить тесто и дать ему подойти. Затем раскатать не-

сколько круглых пластов и выложить между ними измельченный и обжаренный в растительном масле лук. Запечь в духовке на средней полке.

Пирог из постного дрожжевого теста

1,2 кг муки, 2 стакана теплой воды, 1 стакан растительного масла (можно 3/4), 30-40 г дрожжей, 1 ч. л. соли.

Дрожжи растворить в 1/2 стакана теплой воды и поставить в теплое место. Когда дрожжи вспенятся, из указанных продуктов замесить тесто, прикрыть полотенцем и поставить в теплое место. Дважды сделать обминку и сформовать пирог. Тесто для доньшка раскатать толщиной 1 см, перенести на противень, смазанный растительным маслом, расправить, уложить начинку. Сверху прикрыть вторым слоем теста, раскатанным потоньше - 7-8 мм, наколоть вилкой. Если начинка сочная, в середине пирога сделать отверстие, чтобы он не лопнул от пара во время выпекания. По желанию можно оставить небольшой кусочек теста, тонко его раскатать и вырезать ножом или формочкой различные украшения - полосочки, листики, ягодки, цветки и т. д. Поверхность пирога смазывают крепким сладким чаем при помощи кисточки, сверху украшают подготовленными фигурками, снова смазывают чаем и выпекают при 180 градусах до готовности. После выпечки пирог хорошо слегка смазать кисточкой кипяченой водой, накрыть полотенцем и дать «отдохнуть». Очень хорошо ставить тесто не на воде, а на рисовом отваре - тесто тогда получается особенно белым.

Лимонад

Его можно сделать и в домашних условиях. Вам понадобится: 6 лимонов, 1 апельсин, 200 г сахара, 4 стакана кипяченой воды, лед. Снимите кожуру с апельсина и лимонов, разрежьте их на половинки и выжмите сок, согрите с ним цедру. Поместите цедру и сок в огнеупорную посуду, добавьте сахар и поставьте на водяную баню в кипящую воду. Через 5 минут снимите всю конструкцию с огня, остудите, процедите, налейте в графин, охладите и добавьте лед. Украшайте стаканы дольками лимона, апельсина и льдом.

ЧИТАТЕЛЬСКАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ

Отвечаем на ваши вопросы



Чтобы бульон не был мутным

«В нашей семье все любят суп. Однако очень часто бульон получается мутным, с неприятным салыстым привкусом. Вроде бы и пену вовремя снимаю, а все же получается не таким, как хотелось. В чем причина моих неудач?»

При варке мясо теряет до 40% содержащегося в нем жира. Выделенный жир всплывает на поверхность и частично эмульгируется. Но в бульоне всегда присутствуют кислоты и соли. Под их воздействием эмульгированный жир распадается на растворяющийся в воде глицерин и жирные кислоты, которые и делают бульон мутным и с неприятным привкусом. Чтобы избежать этого, подготовленные для варки бульона кости, мясо или рыбу нужно положить в кастрюлю, налить холодную воду, накрыть крышкой и как можно быстрее довести до кипения. Как только бульон закипит, открыть крышку, снять пену, затем постепенно убавлять огонь, не допуская в дальнейшем бурного кипения. Всплывающий в процессе варки на поверхность бульона жир частично снимать (но не весь, так как жир удерживает ароматические вещества). Сделать это можно простым бумажным полотенцем. Просто опустите его на поверхность бульона и дайте жиру впитаться.

Чтобы бульон с пельменями получился прозрачным, надо пельмени сначала опустить в горячую воду, а лишь затем переложить их в кипящий бульон и сварить. Таким же способом следует варить и домашнюю лапшу.

Рисовый суп будет прозрачным, если перебранный и промытый рис на 3-5 минут положить в кипящую воду, откинуть на сито и только потом варить.

Если в процессе варки бульона пена опустилась на дно кастрюли, влейте в кастрюлю стакан холодной воды; пена поднимется на поверхность и ее можно будет снять.

Если вы варите бульон из курицы, то не добавляйте ни черного перца, ни лаврового листа, ни кореньев - это испортит аромат.

Если вы хотите, чтобы бульон имел золотистый цвет, варите его с неочищенной луковицей, но сначала разрежьте ее пополам и обжарьте на сковороде без жира.

Французский «коричневый» бульон варят из мяса и костей, предварительно обжаренных в духовке.

Не будем пить из одного стакана

«В нашей семье скоро предстоит званый ужин, придет много гостей. Подскажите, пожалуйста, какие бокалы к какому вину подавать и какая должна быть закуска?..»

Для красного вина бокалы должны быть с довольно широким горлом, емкостью 125-200 мл. Розовое вино наливают тоже в бокалы с широким горлом, но чуть меньшего размера, 100-150 мл.

Бокалы для белого вина с более узким горлом, 150-175 мл.

Под водку используют рюмки или стопки по 50 мл с широким горлышком, чтобы водка не задерживалась в полости рта.

Шампанское принято пить из высоких узких бокалов на тонкой ножке.

Мадеру, десертные вина и портвейн пьют из рюмок с широким горлышком и на тонкой довольно высокой ножке, их объем не превышает 75 мл.

А вот пунш пьют из рюмок-чашек с боковой ручкой, напоминающих по

форме вазочки с широким горлышком. Их объем - 125-150 мл.

Рюмки для коньяка должны быть либо совсем маленькими (25 мл), либо большими (емкостью 75-250 мл) и на ножке - в этом случае коньяк наливается на 1/3, до самой широкой части рюмки, чтобы весь аромат концентрировался у узкого горлышка. Рюмку рекомендуется согреть ладонью.

Виски в чистом виде пьют из широких стопок на короткой ножке или вообще без нее, объемом 50 мл. А со льдом - из широких стаканов емкостью 125-150 мл.

Ликеры и бальзамы принято пить из маленьких узких рюмочек по 25-30 мл.

Бокал для мартини сделан широким конусом на тонкой ножке, и вмещает он 100 мл напитка.

Бокал для пива, высокий и узкий, тоже позволяет пить пиво небольшими глотками, чтобы прочувствовать вкус напитка. Впрочем, по-прежнему не возбраняется пить пиво широкими литровыми кружками, если вам важен не сам процесс, а количество выпитого.

Закуска для разных вин тоже должна быть разная.

Шампанское закусывают фруктами и клубникой.

Для белого вина подойдут легкие закуски, рыба, сыр, крабы, раки, рыбные салаты, мясные салаты. Для розового - вареная телятина, курица. Красное сухое вино закусывают бараниной, телятиной, дичью и сыром. Вино крепленое красное - бифштексом и свиной. Водка, виски «любят» соленые, пряные и жирные блюда. Так что соленые огурцы и свиная рулька - это то, что надо. К десертным сладким и полусладким винам подают десерты из ягод, сливочные десерты. К коньяку - кофе или шоколад, к ликеру - пирожные, взбитые сливки, виноград. Пиво пьют с соленой рыбой, сыром и мясными блюдами. Портвейн - со сливочными десертами, ягодами, острыми сортами сыра.

«Сытая диета»

Этот план питания поможет вам держать голод «в узде» и при этом худеть

ЛЕГКИЕ ПЕРЕКУСЫ (ОКОЛО 200 ККАЛ)

1. Овощи в сметанном соусе. Смешайте 1/3 стакана нежирной сметаны и 1 ч. л. рубленого укропа, добавьте немного горчицы. С этим соусом можно съесть 15 сырых маленьких морковок и 1 стакан соцветий брокколи.

Питательная ценность: 194 ккал, 36 % жиров {8 г, из них 5 г - насыщенных}, 45 % углеводов {22 г}, 19 % белков {9 г}, 5 г клетчатки, 190 мг кальция, 2 мг железа, 158 мг натрия.

2. Йогурт с фруктами. Почистите и мелко нарежьте 1 киви, добавьте в 170 г нежирного натурального йогурта.

Питательная ценность: 206 ккал, 1 % жира, 84 % углеводов {43 г}, 15 % белков {8 г}, 3 г клетчатки, 220 мг кальция, 1 мг железа, 99 мг натрия.

3. Тосты с арахисовым маслом. На ломтик хлеба {30 г} намажьте 1 ст. л. арахисового масла.

Питательная ценность: 201 ккал, 27 % жиров {6 г, из них 1 г - насыщенных}, 54 % углеводов {27 г}, 19 % белков {10 г}, 151 мг кальция, 2 мг железа, 206 мг натрия.

ОБЕДЫ (ОКОЛО 400 ККАЛ)

1. Рулет с индейкой. Армянский лаваш смажьте кетчупом с базиликом, сверху положите 60 г нарезанной вареной грудки индейки, посыпьте 30 г тертого сыра и добавьте 1/4 стакана рубленых листьев салата. Сверните в рулет. На десерт съешьте грушу и мандарин.

Питательная ценность: 397 ккал, 26 % жиров {11 г, из них 3 г - насыщенных}, 49 % углеводов {49 г}, 25 % белков {25 г}, 15 г клетчатки, 351 мг кальция, 1 мг железа, 889 мг натрия.

2. Салат из лосося. Смешайте 170 г консервированного лосося, 2 ст. л. нежирного майонеза, 2 ч. л. столового уксуса, 1 ч. л. давленого чеснока, 1 ч. л. мелко нарезанного зеленого лука, 1/4 ч. л. молотого черного перца. Подавайте с булочкой. На десерт - апельсин или 1/2 стакана винограда.

Для тех, кто следит за фигурой Худеем по правилам

Чтобы быть стройной, здоровой и полной сил, следуйте этим простым правилам.

1. Научитесь оценивать размер порций. Это ключ к успеху. Однако большинство людей не имеют ни малейшего понятия о том, какой должна быть порция. Вот несколько примеров: 40 г сыра равны 4 кубикам размером с игральную кость, 1/2 стакана макарон, риса или овощей - половинке теннисного мяча, 1 стакан сырых овощей - теннисному мячу, 60-80 г постного мяса - колоде карт.

2. Равномерно распределяйте калории в течение всего дня. Если вы придерживаетесь здоровой диеты в 1800 ккал, во время завтрака, обеда и ужина старайтесь получать примерно по 400 ккал, а энергетическая ценность каждого из 3 дополнительных приемов пищи должна составлять около 200 ккал. Однако не обязательно просчитывать точно - подбирайте пищу так, как вам удобно. Главное - помните, что благодаря перекусу в 300 ккал {столько содержится в горсти орехов и нескольких кусочках фруктов} вы продержитесь без еды 3 часа.

3. Делайте запасы продуктов. Ничто не наносит такой вред фигуре, как пустой холодильник. Не обнаружив в нем еды, вы, скорее всего, впадете в уныние и отправитесь в ближайший магазин за колбасой для бутербродов. Чтобы избежать подобных соблазнов, держите под рукой как можно больше разнообразных «правильных» продуктов. К ним относятся сухофрукты, орешки, йогурт, хлебцы, свежие фрукты и овощи, а также мясо, курица, рыба и яйца.

4. Никогда не голодайте более 3 часов. Основная идея правильной диеты - всегда оставаться сытой. Так что даже не думайте пропустить мини-трапезу, какой бы незначительной она вам ни казалась.

Питательная ценность: 400 ккал, 16 % жиров {7 г, из них 2 г - насыщенных}, 58 % углеводов {58 г}, 26 % белков {26 г}, 9 г клетчатки, 434 мг кальция, 3 мг железа, 951 мг натрия.

3. Курица со сладким зеленым перцем. Разогрейте в сковороде 2 ч. л. растительного масла, опустите туда 1 нашинкованный зеленый перец и половинку {120 г} куриной грудки без костей и кожи. Жарьте до готовности. Подавайте с 1/2 стакана отварного коричневого риса и зеленью.

Питательная ценность: 406 ккал, 30 % жиров {14 г, из них 2 г - насыщенных}, 37 % углеводов {38 г}, 33 % белков {33 г}, 4 г клетчатки, 35 мг кальция, 2 мг железа, 76 мг натрия.

4. Гренки с сыром и помидорами. На кусочек хлеба положите 4 ломтика помидора и посыпьте сверху 1/4 стакана тертого сыра. Запекайте в духовке или СВЧ-печи. Подавайте с гороховым супом.

Питательная ценность: 397 ккал, 12 % жиров {5 г}, 59 % углеводов {58 г}, 29 % белков {29 г}, 16 г клетчатки, 337 мг кальция, 1 мг железа, 1105 мг натрия.

5. Мексиканский салат из черной фасоли и курицы. Смешайте 1 банку консервированной черной фасоли, 1/2 стакана нарезанных помидоров и 2 ст. л. лимонного сока. Приправьте 1 ч. л. молотого тмина и молотым черным перцем. Сверху выложите кусочки отварной курицы.

Питательная ценность: 407 ккал, 10 % жиров {5 г, из них - 1 г насыщенных}, 48 % углеводов {49 г}, 42 % белков {43 г}, 17 г клетчатки, 92 мг кальция, 5 мг железа, 78 мг натрия.

6. Овощной суп. Доведите до кипения 400 мл мясного или овощного бульона, опустите туда 1/3 стакана макарон-«спиралек», 2 нарезанные картофелины, 1 мелко нарезанную морковку, 1 стакан нашинкованной капусты и 1 лавровый лист. Варите примерно 15 минут. Выньте лавровый лист, посолите и поперчите по вкусу. В самом начале варки можно добавить в суп 100 г тофу, курицы или креветок.

Питательная ценность: 404 ккал, 3 % жиров {1 г}, 78 % углеводов {79 г}, 19 % белков {19 г}, 12 г клетчатки, 88 мг кальция, 5 мг железа, 183 мг натрия.

Какой мужчина будет вздыхать о вас - донжуан или неисправимый зануда?

Чтобы определить это с достаточной степенью надежности, ответьте на следующие вопросы.

1. ЖАРКИЙ ЛЕТНИЙ ДЕНЬ. ВЫ С ДРУЗЬЯМИ НА БЕРЕГУ ЛЕСНОГО ОЗЕРА. КТО-ТО ПРЕДЛОЖИЛ ИСКУПАТЬСЯ ГОЛЫМИ.

Вы соглашаетесь без всякой охоты, только чтобы вас не считали ханжой. 6
Немедленно раздеваетесь и ныряете, потому что не любите упускать фри-вольных развлечений. 9
Отказываетесь присоединиться к компании из-за комплексов, связанных с вашей фигурой. 3

2. НА КАКОЕ ИЗ ПРИВЕДЕННЫХ ОБЪЯВЛЕНИЙ О ЗНАКОМСТВЕ ВЫ БЫ ОТКЛИКНУЛИСЬ?

«Ищу родственную душу, с которой можно вместе наслаждаться природой и поэзией». 3
«Высокий хорошо сложенный мужчина знает, как помочь вам почувствовать себя женщиной. Ответьте, приложив фотографию». 6
«Если хотите создать прочную семью, а внешность не имеет для вас большого значения, нам надо встретиться». 9

3. НАСКОЛЬКО ВЫ ОТКРОВЕННЫ, ГОВОРЯ О СОБСТВЕННЫХ ПРОБЛЕМАХ И НЕДОСТАТКАХ?

Не распространяюсь. Пусть меня считают совершенством. 3
Кое в чем откровенна, но поддерживаю вокруг себя атмосферу загадочности. 9
Очень откровенна, как открытая книга. 6

4. ВАШ УХАЖЕР ПРЕТЕНДОВАЛ НА РОЛЬ СЕКСУАЛЬНОГО АТЛЕТА, ОДНАКО В ПОСТЕЛИ ОКАЗАЛОСЬ, ЧТО ЭТО ДАЛЕКО НЕ ТАК. ВЫ:

Щадя самолюбие, назовете его «тигром». 6
Сами объясните ему, как надо было действовать. 3
Постарайтесь ободрить его нежностью и лаской. 9

5. ЧТО В ПЕРВУЮ ОЧЕРЕДЬ ИНТЕРЕСУЕТ ВАС В МУЖЧИНЕ, КОТОРЫЙ ХОЧЕТ С ВАМИ ПОЗНАКОМИТЬСЯ?

Профессия, место работы. 3
Внешность. 6
Почему разорвалась его предыдущая

связь. 9

6. ВЫ ОДЕВАЕТЕСЬ, ЧТОБЫ:

Выглядеть скромно, но элегантно. 9
Вам было удобно. 3
Выглядеть соблазнительно для мужчин. 6

7. ВАШИ ДРУЗЬЯ:

Исключительно женщины. 3
Главным образом женщины, но и мужчины тоже. 9
Исключительно мужчины. 6

8. В КОМПАНИИ ВАШ ПРИЯТЕЛЬ ФЛИРТУЕТ С ДРУГОЙ. КАК ВЫ БУДЕТЕ РЕАГИРОВАТЬ?

Сохраню внешнее спокойствие до конца вечера, а после не буду с ним разговаривать. 9
Сама найду объект для флирта. 6
Уйду, хлопнув дверью. 3

9. ИМЕЯ ВОЗМОЖНОСТЬ, ВЫ ПРОВЕЛИ БЫ ОТПУСК:

Загорая на Канарских островах. 6
Обойдя все знаменитые европейские музеи. 3
Изучая какую-нибудь экзотическую страну - Индию, Египет. 9

10. ВЫ ПРИГЛАШЕНЫ НА МАСКАРАД, ГДЕ ДОЛЖНЫ ИЗООБРАЗИТЬ КАКУЮ-НИБУДЬ ИЗВЕСТНУЮ ЖЕНЩИНУ ПО ИМЕНИ БАРБАРА. ВАШ ВЫБОР?

Барбара Буш. 3
Кукла Барби. 6
Барбара Стрейзанд. 9

Результаты:

От 30 до 49 баллов:

Невзрачный. Мужчины, которые обращают на вас внимание, неинтересны. Вас это тяготит, ибо вы считаете, что заслуживаете чего-то лучшего. Но все дело только в вашей закрытости. Ваша проблема в том, что вы не проявляете своей сущности. Если одежда,

походка, косметика (ее отсутствие) в стиле «Руки прочь!», у вас нет никаких шансов быть замеченной обаятельным и сексапильным партнером. Будьте смелее и женственнее! Купите себе что-нибудь модное и кокетливое, а главное откройте себя для других. Выбравшись из скорлупы, вы будете поражены, какой рой поклонников завьется вокруг вас.

От 50 до 69 баллов:

Донжуан. Мужчины липнут к вам, как мухи на мед. Но так же быстро и «отклеиваются», ибо все они легко поддаются искушениям. Вы, конечно, очень сексапильны и привлекательны, но серьезным мужчинам нужно нечто большее, чем обольстительница. Если вы хотите партнера, который останется с вами надолго, а не убежит с «роковой женщиной», постарайтесь быть менее легкомысленной в одежде и поведении. Не считайте врагами других женщин. Более сдержанное поведение в сочетании с вашим артистизмом привлечет так необходимого вам серьезного партнера. А как обворожить его, вы знаете.

От 70 до 90 баллов:

Он настолько привлекателен, что женщины обмирают, когда он проходит мимо, и настолько скромный, что сам этого не замечает. Все, что он видит, это вы. Он самоотвержен, заботлив, благороден и силен. Как вам это удастся? Очень просто. Вы достойны друга. Вы женщина, которая себя хорошо знает. Неприятности, пережитые в прошлом, не отняли у вас способность любить по-настоящему. Вы можете быть одновременно страстной и невинной. А если не встретили Совершенного потерпите. Все еще впереди!



ВОЛШЕБНЫЙ ГОРШОЧЕК

ТАБЛИЧНЫЙ МИР СПИ

№ 6(28) 2007



КУЛИНАРНАЯ ГАЗЕТА ДЛЯ ТЕХ, КТО ЖИВЕТ ОТ ЗАРПЛАТЫ ДО ЗАРПЛАТЫ

Ирина САЛТЫКОВА, г.Бор, Нижегородская обл.:

«...Весна все отчетливее заявляет о своих правах: вот небо, ясное и бездонное; вот яркое солнышко, лучи которого уже греют; вот уже на носах «расцветают» веснушки. «Весна идет, весне - дорогу...» Предлагаю встретить ее хлебом-солью, а точнее, вкусным и красивым пирогом.

Веснушчатый пирог

Потребуется: 0,5 банки сгущенного молока, 3 яйца, 50 г сливочного масла или маргарина (отличный вариант - «Пышка»), 0,5 ч. ложки разрыхлителя, мука.

Сгущенку вылить в миску. 3 белка и 3 желтка заранее взбить по отдельности, поставить ненадолго в холодильник. В сгущенку добавить масло (маргарин) размягченное, все желтки. В белки добавить чуть меньше 0,5 ч. ложки разрыхлителя, взбить, вылить в сгущенку, размешать. Добавить муки столько, чтобы тесто стало, как густая сметана.

Теперь тесто надо подкрасить. Предлагаю два варианта. Первый - морковным соком: свежую морковь натереть на мелкой терке, массу поместить в марлю, отжать сок в тесто. Второй способ попроще, я выбираю его. Без всякой задней мысли использую пищевой краситель, желтый. Требуется его совсем мало (чуть припорошить тесто с одного края), а цвет будет очень нарядный - оранжевый.

В ярко-оранжевое тесто всыпать мак, не жалея. Печь в форме, смазанной маслом, при температуре 200°. Готовый пирог смазать сгущенкой и посыпать маком или просто сахарной пудрой.

Этот пирог приятно удивит ваших домочадцев и гостей, подарит весеннее настроение».



Добрый день, друзья!

Перефразировав известное всем высказывание, мы сегодня с уверенностью можем заявить: «Кулинарии все возрасты покорны!». Свидетельство этому - письмо нашей юной читательницы, именно с него мы и начинаем этот номер газеты. Уверены, что вкусные фантазии начинающей кулинарки будут достойно оценены нашими опытными мастерами.

Юлия ЯНЮК, г.Краснотурьинск:
«Здравствуй, уважаемая газета «Волшебный горшочек». Я Янчук Валерьевна, мне 16 лет, увлекаюсь кулинарией уже 2 года. За это короткое время собрала очень много различных кулинарных рецептов. А еще начала их придумывать сама, получилось очень аппетитно и вкусно. Вот некоторые из них.

Салат «Юлия»

Потребуется: 3 свеклы, 3-4 картофелины, 300 г вареной колбасы, 200 г твердого сыра, 2-3 сырые морковки, 1 пакетик «Кириешек», 0,5 банки майонеза.

Свеклу и картофель натереть на крупной терке. Колбасу порезать кубиками. Сырую морковь натереть на крупной терке и сыр тоже. Все перемешать, добавить «Кириешки» и заправить майонезом.

Салат «Морская любовь»

Потребуется: 200 г сыра, 0,5 кг отварной рыбы, 1 баночка зеленого консервированного горошка, 1 головка лука, 3 соленых огурчика, 1 банка майонеза.

Сыр натереть на крупной терке, рыбу отварить, отделить от косточек, порезать небольшими кусочками, лук - кубиками, соленый огурец - мелкой соломкой.

Салат выкладываем слоями: 1-й - натертый сыр, 2-й - отварная рыба (хек, пугассу), 3-й - майонез (обильно промазать), 4-й - лук, 5-й - соленые огурчики, 6-й - отварная рыба, 7-й майонез (обильно).

Сверху украсить зеленым горошком.

Салат «Скрипучая горка»

Потребуется: 3-4 яйца, 1 банка любых рыбных консервов в масле,

1 банка зеленого консервированного горошка, 1 пакетик чипсов (50-100 г), майонез, соль, перец - по вкусу.

Яйца сварить, нарезать мелкими кубиками, с консервов слить масло, размять вилкой, чипсы раскрошить руками на мелкие кусочки. Все перемешать, добавить горошек. Заправить майонезом и выложить горкой в салатницу.

Салат «Девчонка»

Потребуется: 200 г докторской колбасы, 200 г отварных спагетти, 200 г твердого сыра, майонез, горчица.

Спагетти сварить в подсоленной воде; откинуть на дуршлаг, остудить, смазать маслом, чтобы не слиплись. Колбасу нарезать кубиками. Яйца сварить, порубить кубиками. Все перемешать, заправить смесью горчицы с майонезом. Натереть сыр на мелкой терке и посыпать сверху салат.

Салат «Валеркин тулупчик»

Потребуется: отварная рыба - 200-300 г, 3-4 картофелины, 3 моркови, 1 головка лука, 1 пачка «Компашек», майонез.

Салат выкладывать слоями: 1-й - картофель (сварить, нарезать кубиками), 2-й - лук (нарезать кубиками), 3-й - отварная рыба (нарезать мелкими длинными кусочками), 4-й - майонез, 5-й - морковь



(сварить, нарезать кубиками), 6-й - лук кубиками, 7-й - майонез, 8-й - «Компашки» по всей поверхности салата.

Салат «Вера, Надежда, Любовь»

Потребуется: 1 банка белой фасоли, 3-4 моркови, 2 свеклы, 200-300 г копченой колбасы, 3-4 картофелины, 300 г кальмаров, 200 г крабового мяса, зелень, майонез.

Колбасу порезать кубиками, кальмары сварить и нарезать соломкой, крабовое мясо нарезать кубиками. Морковь, свеклу, картофель сварить, натереть на крупной терке.

Все перемешать, добавить фасоль, заправить майонезом.

Салат «Рыжик»

Потребуется: 1 банка консервированной кукурузы, 2-3 моркови, 200 г сыра «Мраморного», 2 яйца, 50 г чипсов, майонез.

Морковку сварить, натереть на крупной терке, сыр тоже натереть на крупной терке. Яйца сварить, порубить кубиками, добавить кукурузу. Чипсы размять руками на мелкие кусочки. Хорошо перемешать, заправить майонезом.

Салат «Кэтрин»

Потребуется: 1 соленая сельдь, 3-4 моркови, 3-4 блина, 5 маринованных огурчиков, 3 крупные картофелины, 200 г квашеной капусты, майонез.

Салат выкладывают слоями: 1-й - морковь (сварить, нарезать кубиками), 2-й - сельдь (почистить, нарезать небольшими кубиками), 3-й - картофель (сварить, натереть на крупной терке), 4-й - майонез, 5-й - маринованные огурцы (нарезать кубиками), 6-й - блины (нарезать соломкой), 7-й - квашеная капуста, 8-й - картофель (сварить, натереть на терке), 9-й - майонез, 10-й, завершающий, - картофель, натертый на крупной терке.

Буду рада, если мои рецепты придутся кому-то по нраву.

Желаю всем приятного аппетита!

И напоследок я хотела бы предложить тему сочинения (автор имеет в виду конкурс. - Ред.), она такова: «Страна бутербродов». Я предлагаю эту тему потому, что бутерброды - это всем доступная и вкусная еда».

Надежда ПУРТОВА,
г. Йошкар-Ола:

«Здравствуйте, уважаемая редакция газеты «Волшебный горшочек»!

...Я ваша постоянная читательница, потому хочу сказать спасибо тем хозяйкам, рецепты которых мы попробовали и оценили. Прежде всего А.А. Жевталюк за пирожки «По-быстрому», картофельник «Деревенский». Вроде все просто, но ни одного минуса, все плюсы - картошке мелкой найдено применение, а сил и времени на приготовление минимум.

Спасибо И.Салтыковой за картофель «Баловство». За идею добавить вместо сахара в пасху сгущенку. И еще, она так красиво и легко пишет, что, даже прочитав пару строк из ее письма, становится вокруг светлее, настроение поднимается.

Спасибо А.Макаровой за блины «Неженка». Даже первый блин

не комом!
Или я уже
благодаря
вам научилась
готовить?!



Спасибо Л.Ю.Кабановой за хлеб «Ароматный». Печенье на рассоле я давно пеку, а хлеб попробовала впервые. Делала половину нормы - съели за вечер. Даже мой подросток съел половину каравай, а это говорит о многом. Кстати, благодаря «Волшебному горшочку» я стала больше фантазировать в приготовлении повседневных блюд и уже не ломаю голову над тем, что же сделать на ужин. Просмотрю пару выпусков и начинаю творить, всегда с удовольствием. А ведь от того, с каким настроением готовишь, напрямую зависит здоровье наших близких...

Сначала рецепт для детей, но и взрослые могут себя побаловать.

Желе из малины

Если ягоды свежие - опустить в кипящую воду вместе с сахаром. Если замороженные - засыпать сахаром на 1 час, добавить воду и кипятить 10-15 минут. Процедить.

На 1 стакан ягод - 1,5 стакана воды, 2-3 ст.ложки сахара. 1 ст.ложку желатина залить на 40 минут стаканом холодной кипяченой воды для набухания.

Нагреть, постоянно помешивая, до растворения, процедить. Ввести тонкой струйкой, помешивая, в малиновый сироп. Разлить в формы и в холодильник.

Подать, перевернув на тарелку.

P.S. Чтобы лучше извлечь желе, опустите форму на несколько секунд в горячую воду.

Салат «Новый Орлеан»

После некоторых салатов, особенно с яйцом и майонезом,

бывает чувство тяжести на желудке. Этот салат легкий, но сытный.

Отварной картофель - 3-4 шт. - порезать кубиками. Мелко порезать 100 г крабовых палочек, 1 луковицу (лучше ошпарить кипятком).

Зеленое яблоко очистить, мелко порезать. Если оно небольшое, то взять 2 шт.

Все соединить, добавить банку десертной кукурузы, соль, черный молотый перец, заправить майонезом и перемешать.

Десерт «Зефир с фруктами»

Лучше делать в глубокой прозрачной посуде.

Количество ингредиентов - в зависимости от объема тарелки и количества угощающихся.



Зефир порезать кубиками. Чтобы легче резать, нож опускайте в горячую воду, лучше возьмите 2 и чередуйте их.

Сметану 20% - ную смешайте с

сахаром по вкусу (но помните, что зефир очень сладкий) до полного растворения.

Грецкие орехи измельчить. Можно завернуть пакет с орехами в полотенце и пройтись скалкой.

Фрукты - бананы, киви, яблоки, апельсины, мандарины (на свой вкус) - порезать кубиками.

Выкладываем все слоями:

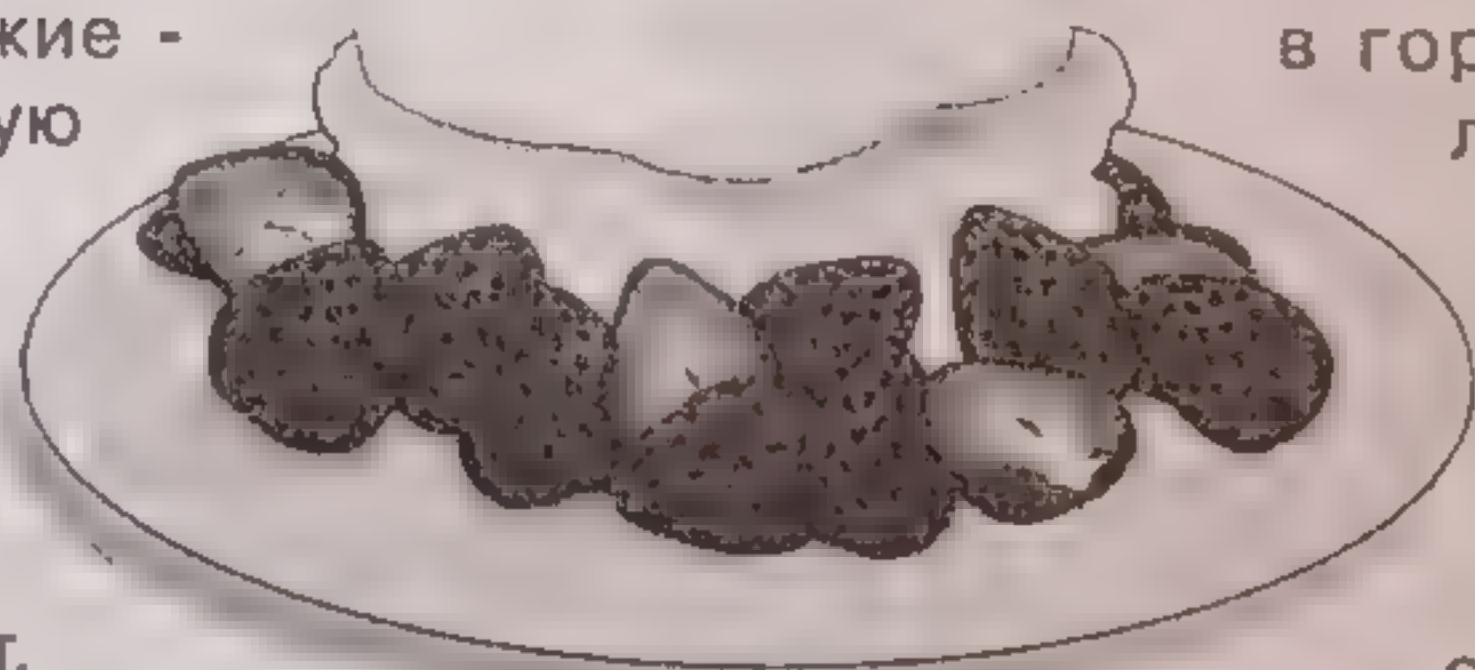
1-й - зефир, сметана, немного орехов, бананы;

2-й - зефир, сметана, немного орехов, яблоки, и так далее.

Завершить слоем ярких фруктов или ягод (мандарины, клубника...).

Поставить на 4-5 часов в холодильник. Верх закрыть пищевой пленкой.

Мечтайте, фантазируйте, творите - и все у вас получится. Приятного аппетита!



Фирменный рецепт

4

После продолжительной паузы нас вновь порадовала Ирина САЛТЫКОВА (г. Бор Нижегородской обл.). Дважды она выходила победителем в наших конкурсах и запомнилась читателям не только рецептами, но и стилем своих писем. Не изменила себе Ирина и в этот раз: в ее письме все та же непринужденность, тот же добрый настрой и по-прежнему вкусные оригинальные придумки. Один из ее рецептов мы даже вынесли на обложку газеты, уж очень он оказался своевременным.

«Здравствуйте, дорогие друзья!

В этом году впервые пишу вам, очень рада, что вновь насобираала материал для скромного письма. Позавидуешь Светлане Николаевой! Откуда у нее такой кулинарный багаж, что рецепты из нее сыплются как из рога изобилия?! Я же, чтобы растянуть удовольствие общения с любимой газетой, вынуждена посылать вам 1-2 рецепта. Я вроде фокусника, который перед публикой по одному достает голубей из рукавов «волшебного» пиджака, и ему за это дарят аплодисменты.

Мне приятно, что мой скромный труд вы очень высоко цените. Была приятно удивлена победой в конкурсе и замечательными подарками. Большое спасибо за такое внимательное отношение к нам, читателям. Потому и газета у вас получается необыкновенно доброй, уютной.

А сейчас обещанные мною кулинарные «фокусы».



Мои следующие рецепты - для тех, кто соблюдает пост.

Когда нельзя употреблять в пищу растительное масло, предлагаю приготовить

Картофель «Пикничок»

Достаем из холодильника сваренный заранее картофель. Как правило, он выглядит совсем не аппетитно. Если есть мундир, чистим, а затем разрезаем клубни на половинки, очень крупные - на четвертинки.

На сухую, чистую сковороду выкладываем подготовленный картофель, поливаем его 2-4 ст. ложками жидкого дыма, ставим на средний огонь, обжариваем. От плиты отходить нельзя. Переворачиваем почаще, чтобы все стороны обжарились. Очень быстро картофель станет коричневого цвета, зарумянится, будет пахнуть дымком. Вкусен с лучком, чесночком, соленым огурчиком, с кетчупом.

Очень выручает в пост

Картофельное пюре «Волшебник чеснок»

В вар я кладу 2-4 зубчика чеснока и потом разминаю его вмес-

те с картофелем. Вкус от этого выигрывает. А еще неплохо добавлять майонез (и постный, и обычный), 2-3 ст. ложки. Пюре будет белее, пышнее, вкуснее. Только помните, что эта процедура немного охладит температуру пюре. Если вы предпочитаете с пылу, с жару, прогрейте его на плите или в духовке.

Люблю ваши советы из серии «не выбрасывайте». Все беру на заметку, спасибо всем, кто таким опытом делится. У меня тоже есть в запасе советик-рецептик. Итак, если вы обманулись при покупке карамельных конфет: пришли домой и обнаружили под красивыми обертками ледышки, порауйтесь - сегодня у вас будет

Напиток «Конфетти»

Леденцы залить кипятком (чем больше конфет на 1 стакан, тем насыщеннее будет вкус), дать конфетам раствориться, и можно угощаться ароматным напитком: или вишневым, или малиновым, или виноградным, или ассорти (кофейная и молочная карамель не подойдет).

Таким сиропом я однажды пропитывала коржи торта, получилось отлично.

Пейте на здоровье!»

Т.Ф.ГРИШИНА, г. Пенза:

«...позвольте признаться в любви к вашей газете, старюсь не пропустить ни одного номера и расстраиваюсь, если это случается. Готовила много рекомендуемых в газете блюд - всегда было вкусно. А сегодня решила и сама поделиться рецептами».

Куриные крокеты

Потребуется: куриное филе - 600 г, свежие шампиньоны - 250 г, мука, яйца - 2 шт., перец и соль - по вкусу, растительное масло, зелень.

Грибы и куриное филе пропустить через мясорубку, добавить 1 яйцо, соль и перец - по вкусу. Из полученной массы сформовать шарики, запанировать их в муке, смочить в яйце, обвалить в крошках черствого батона и обжарить в растительном масле.

Готовые крокеты подавать, полив любым томатным соусом (поострее желательно) и посыпав рубленой зеленью.

Запеканка

«А-ля голубцы»

Потребуется: капуста свежая - 400 г, мясной фарш (мясо, лук, специй, зубчик чеснока) - 700-800 г, рис - 150-200 г.

Капусту тонко порезать и выложить в форму или сковороду. На капусту - слой невареного риса (предварительно промыть). Сверху - половина **соуса**: смешать 300 г сметаны, 3 ст. ложки томатного соуса, добавить 1-1,5 ст. воды, 0,5 ч. ложки соли, перец - по вкусу. Затем вновь фарш, а поверх него вылить оставшуюся половину соуса.

Запекать в духовке 40 мин. при 200°.

Гуляш «Сердцеед»

Потребуется: 500-600 г говяжьего сердца, 1 крупная луковица, 1 ст. ложка томата-пасты, перец, соль - по вкусу, лавровый лист, растительное масло (без запаха).

Сердце тщательно промыть, порезать небольшими кубиками или соломкой, вновь промыть, затем выложить на разогретую с растительным маслом сковороду и обжарить. Луковицу нарезать полукольцами, выложить в сковороду, посолить, поперчить по вкусу и жарить вместе с сердцем еще несколько минут.

Обжаренное сердце выложить в кастрюлю, залить горячей водой так, чтобы мясо было покрыто, добавить раскрошенный бульонный кубик, томат-пасту, лавровый лист, закрыть крышкой и тушить на маленьком огне до готовности 1-1,5 часа.

Подать с вареным или жареным картофелем.

Картофель

«Мушкетер»

Потребуется: картофель (средней величины) - 0,5 кг, сливочное масло - 100 г, соль - по вкусу.

Картофель тщательно помыть.

Каждую картофелину (шкурку не очищать!) разрезать вдоль пополам и на плоской стороне сделать крестообразный надрез средней глубины. Хорошо посолить и в каждый надрез положить кусочек сливочного масла.

Выложить картофель на противень и печь, пока он не станет золотистым, т.е. хорошо поджарится.

Рыбка

«По моему хотению»

Потребуется: рыба (филе) - 600-700 г, яблоки - 2 шт., яйцо - 2 шт., молоко - 0,5 ст., мука - 1 ст. ложка, растительное и сливочное масло, соль, перец - по вкусу.

Филе рыбы нарезать кусочками, запанировать в муке, смешанной с солью и перцем, и слегка припустить в растительном масле. Яблоки очистить и нарезать ломтиками.

Форму смазать сливочным маслом и выложить в нее слоями рыбу и яблоки. Яйца взбить. Муку развести в молоке. Смешать яйца с молоком, добавить по вкусу соль и перец и залить полученной массой рыбу с яблоками. Запечь в духовке.

Подать с вареным рисом, посыпав рубленой зеленью.

Л.В.СУДАРИНА, г.Псков:

«...хочется отметить и оформление газеты - оно стало еще лучше. Рисунки очень выразительные, от них веет необыкновенным теплом и уютом».

Оладушки с яблоками

Потребуется: простокваша - 0,5 л, яйца - 2 шт., мука - 5 ст. ложек, яблоки - 5 шт., растительное масло, соль, сахар - по вкусу, сахарная пудра.

Яйца взбить миксером до образования однородной массы, влить простоквашу, посолить, посахарить по вкусу, добавить муку и замесить тесто.

Яблоки нарезать ломтиками. Выложить столовой ложкой тесто на раскаленную и смазанную растительным маслом сковороду и дать подрумяниться нижней стороне оладьев. Затем выложить на каждый оладушек по ломтику яблока, долить немного теста и перевернуть.

Готовые оладьи посыпать сахарной пудрой.

Пирог лимонный

Потребуется: для теста - 200 г творожной массы с изюмом (или с курагой), 200 г сливочного масла, 2 ст. ложки муки, для начинки: 3 лимона (крупные), сахар - по вкусу.

Приготовить **начинку**: лимоны ошпарить, чтобы горечь вышла, и пропустить через мясорубку. Добавить по вкусу сахар, но не переборщить, чтобы пирог не потек.

Духовку разогреть до 200° и за это время приготовить **тесто**: смешать творожную массу, добавив размягченное сливочное масло и муку, и все тщательно вымесить.

Распределить тесто руками по форме, сделав небольшие бортики и оставив немного для украшения верха. Выложить на тесто начинку, а поверх нее - жгутики теста в виде решетки.

Выпекать 20-25 минут при 200°.

Сочень «Великан»

Потребуется: 2 пачки творога, 4-5 яиц, 1 ст. сахарного песка, 1,5 ст. муки, 100 г сливочного масла, 1/4 ч. ложки соды, соль, ваниль - по вкусу.

Приготовить **тесто**: слегка замороженное масло натереть на терке, смешать с мукой, солью, содой, добавить 0,5 ст. песка - оно должно напоминать крошки.

Приготовить **крем**: творог растереть с 0,5 ст. сахара, добавить яйца и ваниль.

В смазанную глубокую форму (или сковороду) выложить половину теста, на него - творожный крем и засыпать оставшимся тестом.

Выпекать примерно 20 мин. при 200°.



Кандидат на момент подачи заявки
обучения принимающего университета
та в устной и письменной форме.
1051 Видарест, Nador u. 9, г. Видарест
tel. (361) 327 3189, fax (361) 327 1390.

Наталья ЯМЯШЕВА, п.Санчурск, Кировская обл.:

«Здравствуй, любимый «Волшебный горшочек»!

Я - начинающая хозяйка, увлеклась кулинарией не так давно, когда вышла замуж. До этого готовить не умела и не любила... Не перестаю удивляться твоим простым, дешевым, необычным и вкусным рецептам. Купила случайно один номер, и мне так он понравился, что я подписалась... Теперь, когда собираюсь готовить, стараюсь сделать чего-нибудь новое. Каждое блюдо мы с мужем Андреем оцениваем, я записываю названия самых лучших рецептов, ставлю пометки, чтобы потом, когда надо сделать, например, что-то быстрое и вкусное из данных продуктов, сразу найти рецепт. Главное - я получаю сейчас колоссальное удовольствие от кулинарии.

А теперь любимые в моей семье рецепты. Все они простые, вкусные и быстро готовятся.

Яичница «Загадка»

Потребуется: 1 пачка вермише-
ли быстрого приготовления, 2 яйца,
плавленый сыр.

Вермишель заварить кипятком. Когда она будет готова, воду слить. Выложить вермишель на сковороду с маслом и залить яйцами, взбитыми с приправой, вложенной в пачку с вермишелью. Посыпать сверху тертым сыром, убавить огонь и через 2 минуты выключить.

Вермишель «Кукси»

Это блюдо можно есть и в холодном, и в горячем виде, поэтому готовить его надо или в блюде, или в сковороде, чтобы разогреть. Готовить можно и из остатков продуктов.

Потребуется: вермишель, мясо
жареное или вареное с бульоном
(можно без него), квашеная капуста
или маринованные огурцы.

Вермишель отварить и выложить в блюдо (или сковороду), поверх нее выложить мясо с бульоном, а затем слой капусты или порезанных маринованных огурчиков.

Блинчики «Фирменные»

Никогда не разваливаются и не прилипают к сковороде.

Потребуется: 2 стакана муки, 1
стакан молока (можно воды), 2 яйца,
сахар, соль - по вкусу, 1 стакан газиро-
ванной воды (в ней и секрет).

Если захотите приготовить сладкие блинчики, можно взять фрукто-

вую газированную воду, если не любите фруктовый привкус, возьмите простую минералку.

Все перечисленные ингредиенты смешать и жарить блинчики на растительном масле. Начинка любая, в зависимости от газированной воды.

P.S. Мы любим творог с черникой: ягоды размять, смешать с творогом, добавить сахар и полученной массой начинить блины.

Куручка «Хлопотунья»

Курицу (я уважаю окорочка) разрезать на мелкие кусочки, посолить, поперчить, зажарить (я жарю на курином жире от окорочков), залить бульоном или водой, потушить до готовности. 2 яйца (или 1) взбить с солью и зеленью и вылить в кипящий бульон, помешивая. Когда яйцо загустеет хлопьями, блюдо готово.

Окорочка в кляре

Окорочка нарезать на мелкие кусочки, посолить и оставить в маринаде на 1 час. Обмакивая каждый кусочек в кляр, обжарить на разогретой с маслом сковороде. Посыпать рубленой зеленью.

Маринад: мелко рубленые лук, зелень, чеснок (немного) и чуть-чуть майонеза (можно добавить бульон или воду).

Кляр: 1 яйцо, 1 ст.л. муки, немно-

го бульона или воды (чтобы масса была, как жидкая сметана), соль.

Курица запеченная

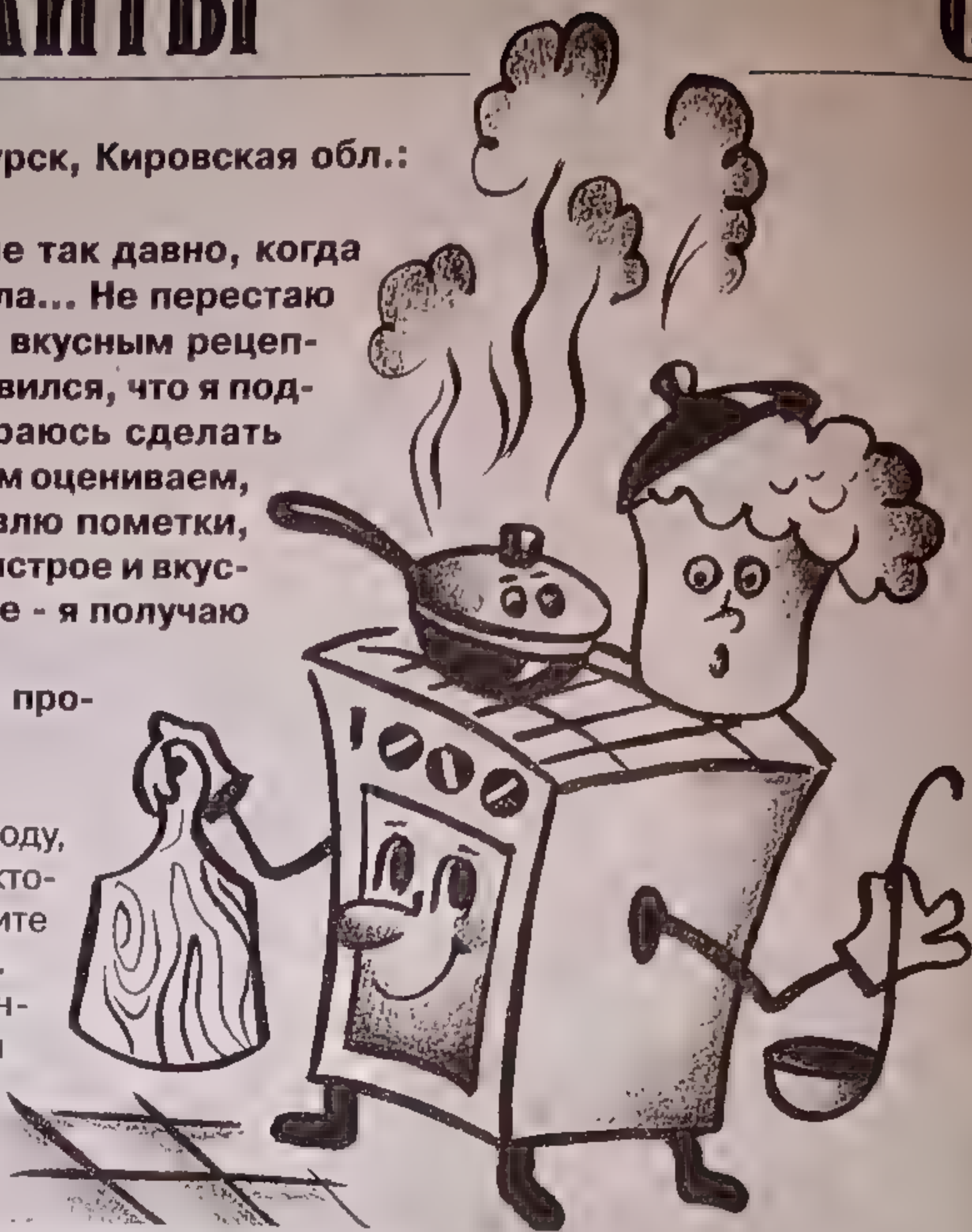
Курицу нарезать на мелкие кусочки, посолить и оставить на полчаса в маринаде из лука и чеснока. Очистить 6 картофелин и нарезать тонкими кружочками.

В середину смазанной формы выложить курицу вместе с маринадом, а сверху на нее - кружочки картофеля. Залить соусом и запечь минут 40 в духовке.

Соус может быть разным, как и варианты самого блюда: просто майонез, чуть разбавленный водой; майонез со сметаной; майонез с горчицей; майонез с тертым сыром. Если вариант без картошки, то соус может быть таким: майонез и 1 ст. л. жидкого дыма - получится курочка с копченым вкусом.

Варианты блюда: курица - картошка - сверху сыр; курица - картошка - тертая морковь; курица - грибы - картошка; курица - болгарский перец - картошка; курица - смесь помидоров и перца - картошка; можно без картошки или вообще только курица с соусом.

P.S. Я делала разные варианты и всегда было вкусно.



Соус «Акпарс»

В майонез добавить томатную пасту (чтобы цвет получился розовый), измельченный чеснок и соль по вкусу.

P.S. С этим соусом мы едим все, но особенно вкусно получается с ним картофель.

Соус «Греческий»

Свежие огурцы (зимой соленые) натереть на терке, смешать с майонезом и добавить пропущенный через чеснокодавилку чеснок, а также соль по вкусу.

Торт без выпечки

Потребуется: 0,5 кг печенья, пачка маргарина, 3 ст.л. какао, 1 яйцо, 1 шоколадка, 0,5-1 стакан сахара, орехи.



Печенье раскрошить на мелкие крошки. Маргарин размять с сахаром, какао и яйцом, добавить печенье и полученную массу хорошо вымесить. На пищевой бумаге сформовать торт любой формы, сверху посыпать тертой шоколадкой и толчеными орехами. На 1,5 часа поставить в холодильник.

Пирог «Дачник»

Потребуется: 1 стакан муки, 2-1,5 стакана ягод (любых), 1 стакан сахара, 2 яйца, 0,5 ч.л. гашеной соды.

Все перечисленные ингредиенты смешать, вылить тесто в смазанную растительным маслом форму и запечь в разогретой до 180°C духовке 20-25 минут.

P.S. Зимой вместо ягод беру яблоки: 1 стакан тертых на терке яблок добавить в тесто, вылить его в форму, сверху выложить дольки яблок и выпекать.

У меня набралось немало любимых рецептов, некоторые из которых получились в результате экспериментов. Когда какого-то ингредиента нет, я заменяю его на другой. Вот, например, наш старый и верный товарищ

Салат «Оливье»

Я его делаю постоянно. Вариаций его у меня много. Главный принцип - делаю из всего, что есть и как бы между делом.

Традиционный вариант (мой любимый): вареные картофель, морковь, яйца, куриное мясо, а также лук, маринованные огурчики, яблоко. Можно добавить зеленый горошек. Заправить майонезом.

Обязательные зимние компоненты - картофель, лук, яйца, майонез; **летние** - огурцы свежие, лук зеленый, яйца, майонез.

Если нет куриного мяса - подойдет любое другое: вареное, жареное, колбаска, сосиски, даже фарш, печень, можно размять котлеты. С каждым из этих ингредиентов салат приобретет особый вкус. Если делаете салат с колбасными изделиями, советую добавить сыр - вкус намного улучшится, будет более пикантный.

Вариант без мяса: вареные картофель, морковь, яйца, лук, натертая редька или топинамбур, яблоко;

или: вареные картофель, морковь, яйца, лук, маринованные огурцы и капуста. Если нет огурцов - только капуста, и наоборот.

Летний вариант: вареные картофель, морковь, яйца, лук репчатый и зеленый, свежие огурцы, помидоры, редис, укропчик. Можно добавить мясо, а можно оставить и без него. Вместо редиса можно взять болгарский перчик, вместо вареной морковки - сырую.

Варианты со свежими помидорами и огурцами хороши с **соусом**: сметана смешивается с майонезом (1:1). Майонез можно смешать с горчицей или кетчупом.

Одним словом, экспериментирую, варьируя разные сочетания ингредиентов и пропорции. **Секрет в том, что если мяса нет - добавлять побольше яиц зимой, а летом - свежих овощей. А если совсем нет ничего, кроме картошки, лука и яиц, то майонез надо брать по-лучше - подороже и зелень добавить, тоже будет вкусно».**



МАРТ 31

успеть подписаться дешевле!

ТОЛЬКО ДО 31 МАРТА
досрочная подписка
на II полугодие 2007 года
на газету **ВОЛШЕБНЫЙ ГОРОШОЧЕК**

ПОДПИСНЫЕ ИНДЕКСЫ:

В каталоге "Газеты. Журналы". Спецвыпуск
Досрочная подписка II п/г 2007г.
19441

В каталоге "Почта России"
12269

Друзья! Первые «ласточки» на конкурс «ЧТО ЗА ЧУДО ЭТО БЛЮДО!» прилетели. Хочется сказать одно: мы нисколько не пожалели, что выбрали эту тему. Приходится только удивляться неудержимой фантазии и кулинарному мастерству наших читателей. Итак, представляем наших первых конкурсантов.

Светлана СУХАНОВА, г.Оренбург:

«...Хочу принять участие в вашем конкурсе «Что за чудо это блюдо!», т.к. сама люблю готовить что-нибудь интересненькое и не совсем обычное из простых продуктов».



Салат в салате

Взять 4 листа салата, порезать кружочками помидор и тонкими ломтиками колбасу. Завернуть каждый кусочек помидора и колбасы в лист салата, добавить немного майонеза и мелко рубленной зелени, а потом красиво выложить на блюдо.

Закуска

«Рыбка в аквариуме»

Приготовить сдобное **тесто**: 1,5 стакана муки, 100 г сливочного масла, 100 г сметаны. Испечь 15 тарталеток, вынуть из формочек.

Приготовить **рыбное желе**: 1,5 стакана рыбного бульона, 1 ст.ложка желатина. Налить желе в формочки (а не в выпеченные тарталетки!). Когда оно станет такой же консистенции, как яйцо всмятку, на дно положить кильку, свернутую полукольцом брюшком вверх, а также аккуратно поместить в желе веточку петрушки. Поставить в холодильник.

Другие кильки отделить от хребта и головы, порубить, смешать с рубленым яйцом и майонезом. Тарталетки наполнить этой смесью, а сверху выложить из формочек вверх дном желе. Получатся красивые корзиночки с прозрачным колпачком - «рыбка в аквариуме».

Предварительно нужно смешать майонез со сметаной 1:1, отварить яйца. Натереть на овощной терке 2 моркови, яблоки, сыр, протереть в однородную массу желтки яиц, измельчить крабовые палочки.

Перед тем как вынимать желтки, 3 яйца фигурно разрезать ножом поперек, зигзагом.

5 таких половинок яйца оставить для украшения. Остальные белки пропустить через чесночницу. Получаются оригинальные хлопья «снега». Оставшаяся морковь также пойдет для украшения. Для этого вырезать вдоль морковки 4 борозды, а затем нарезать ее поперек. Получатся цветочки. И вырезать просто небольшие кружочки моркови, которые расположить в середине белых цветов - яичных корзиночек.

Укладывать слоями. Первый слой - самый маленький по диаметру, последующие - увеличивать. Морковь, яблоко, сыр, желтки, морковь, яблоко, сыр, крабовые палочки, желтки. Затем белки - «снег». И «первые цветы»: посередине соцветие из 8 цветков моркови. По краю - 5 «подснежников» с желтой серединкой. Рядышком - небольшие перышки зеленого лука или листья петрушки - первая зелень.

маслом. Разложить их на листе, смазать яйцом и посыпать тертым сыром. Поставить в хорошо нагретую духовку и испечь до золотистого цвета. Снять с трубочек, остудить. Заполнить «кремом», обмакнуть крем с широких краев трубочки в рубленую зелень. Уложить в красивую вазу.

Грибной крем: сварить грибы, чтобы получилось бульона 1,5 стакана. 0,5 стакана бульона остудить и развести им по 1 ст.ложке картофельной и пшеничной муки, чтобы не было комков. 1 стакан бульона вскипятить и влить туда бульон с мукой. Посолить и, мешая, дать массе покипеть. Остудить. 200 г сливочного масла растереть с 1 желтком и постепенно втереть в остывший соус, добавить мелко нарубленные грибы, посолить и поперчить по вкусу.

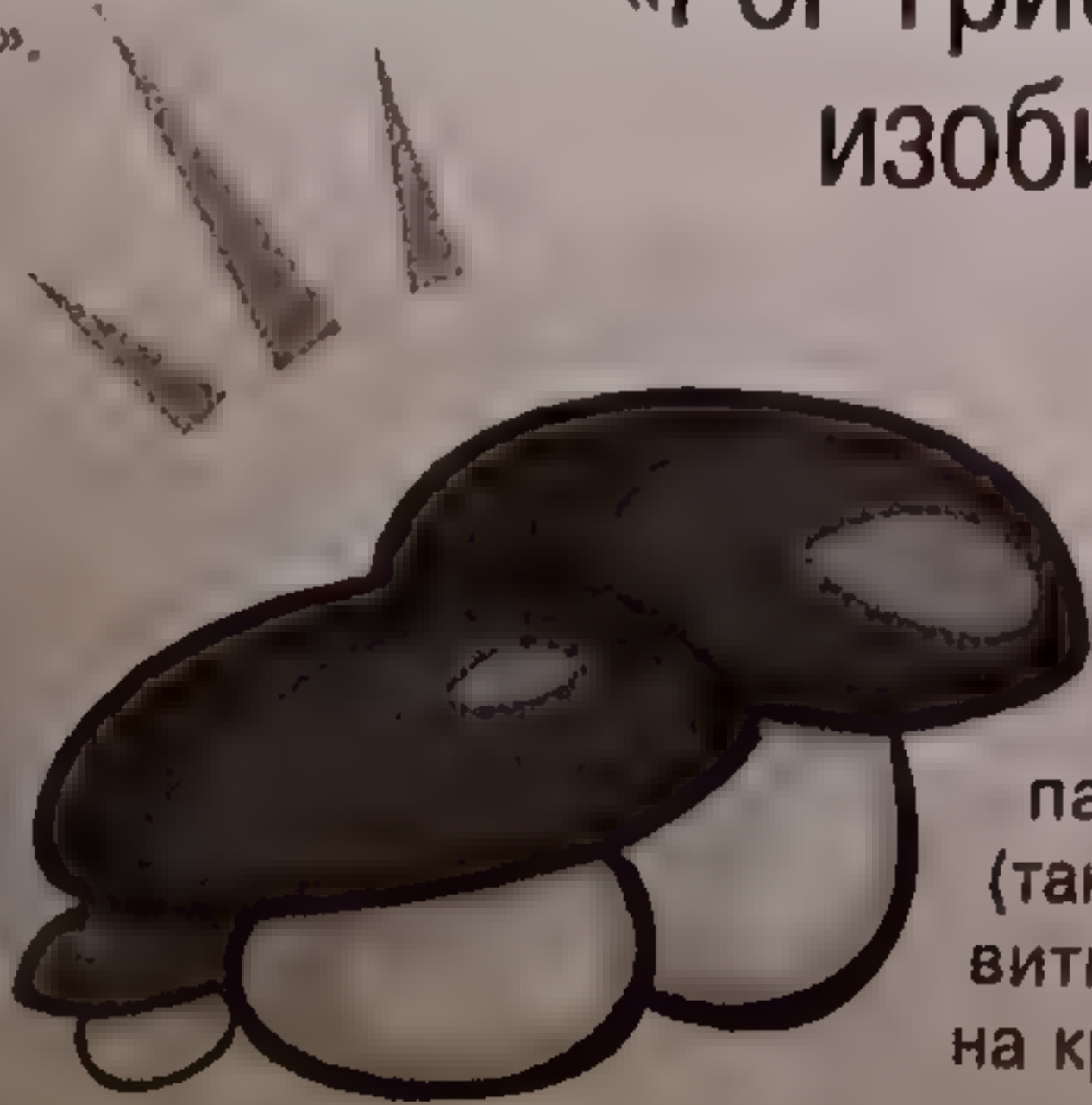
«Пиратский» салат

Потребуется: 3 банки лосося в собственном соку, 6 яиц, 6 свежих огурцов средней величины, 100 г любого твердого сыра (желательно, чтобы у него была форма куба), 300 г майонеза, зелень петрушки, соль.

Огурцы разрезать вдоль, вынуть середину до образования лодочки. Семенную часть огурца измельчить, размять желтки яиц, порубить мелко белки. Куски лосося размять, мелко нашинковать петрушку, добавить соль, полить майонезом, размешать. «Загрузить» «лодочки» с верхом, посыпать мелко рубленной петрушкой и установить на каждую «лодочку» «парус» из нарезанного на 12 частей сыра. Всю «пиратскую флотилию» разместить на подносе и - вперед, к столу.

Салат «Весенние цветы»

Потребуется: 3 моркови, 2 яблока, 200 г сыра, 7 яиц, 1 пачка крабовых палочек, 250 г майонеза, 250 г сметаны, зеленый лук.



«Рог грибного изобилия»

Приготовить слоеное тесто, но можно взять и готовое.

Раскатанное тесто нарезать полосками шириной в 1,5 пальца. Спиралью (так, чтобы края одного витка слегка находили на края другого) накрутить их на специальные металлические трубочки, смазанные

Салат «Коралловый остров»

Потребуется: 2 пачки крабовых палочек, 4 яйца, 3 свежих огурца, 100 г сыра, 2 моркови, 1 луковица, 200 г майонеза, соль, немного зелени.

Морковь и яйца отварить, очистить. Огурцы натереть на терке, а лук нарезать очень мелкой соломкой.

Добавить размятые желтки яиц и мелко нарезанные белки, зелень и соль. Полить майонезом и перемешать все, кроме моркови, крабовых палочек и сыра.

Всю часть салата сформовать на конус, а украшением к нему послужат крабовые палочки, нарезанная на несколько частей вдоль, а затем еще и поперек морковь и тертый сыр.

Крабовые палочки нарезать на две неравные части и установить их на салате по нескольку штук стоя (внаклон), морковь поставить так же, весь салат посыпать сыром. Получается красивый островок.

Салат красиво смотрится и очень вкусный.

Оригинальный рулет из рыбы

Потребуется: 0,5 кг рыбы, 125 г сливочного масла, 200 г томата-пасты, 50 г желатина, соль, перец - по вкусу.

Тщательно перемешать томатную пасту, сливочное масло, желатин, специи. На лист целлофана уложить слой этой пасты, а сверху - слой сырой, отделенной от костей рыбы. Опять - слой пасты и рыбное филе и снова слой пасты. Завернуть батон, перевязать нитками и варить на пару 1 час.

После этого охладить, положить под пресс. Перед подачей на стол снять целлофан и нарезать рулет ровными ломтиками.

Уверю вас, что не каждый догадается, из чего приготовлен этот рулет.



Рыбное «Рафаэлло»

Потребуется: 1 банка печени трески, 4 сваренных вкрутую яйца (натереть на терке), 50 г сливочного масла, натертый на мелкой терке лук.

Все это смешать и сделать шарики. На мелкой терке натереть твердый сыр, обвалять в нем шарики, поставить в холодильник на 2 часа.

Салат «Дюймовочка»

Отварить в течение 20 минут в чуть подкисленной воде 1 кг моркови.

Учтите, что 1 морковь должна быть довольно крупной, иметь правильную конусообразную форму. У этой морковки ровно срезать низ, чтобы она могла стоять. Так же нужно слегка срезать верхний кончик. Поставить ее в чашеобразный салатник в середину. Для головки взять небольшое

яблоко, обязательно с хвостиком. Глазки можно сделать из изюминок или черных фасолинок. Носик - две гвоздички. На «хвостик» яблока нанизать несколько листочков кудрявого салата и расправить их в виде чепчика. А на самый кончик хвостика привязать «бантик» из самого тоненького салатного листочка. Голову прикрепить к туловищу.

Оставшуюся морковь пропустить через мясорубку вместе с 1 стаканом ядер грецкого ореха. Добавить сок 1 лимона, 2 натертых на крупной терке яблока и цедру половины лимона.

Перемешать, заправить 0,5 стакана густой сметаны, смешанной с 0,5 стакана майонеза. Выкладывать салат, распределяя по стенкам салатницы, наподобие лепестков. В промежутках расположить листья салата.

(Продолжение следует.)

Ю.А.МАКЕЕВА, г.Обоянь, Курская обл.:

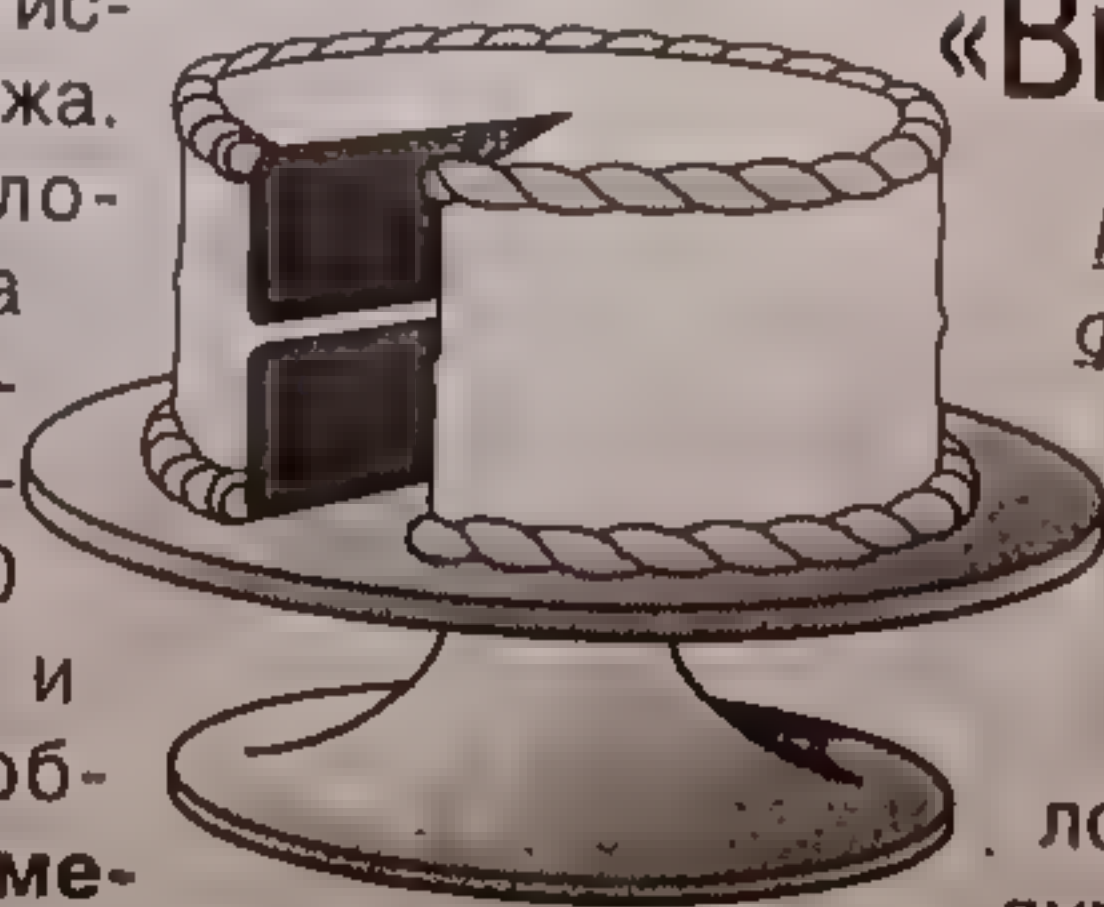
«...Здравствуй, дорогая редакция «Волшебного горшочка»! Буду очень рада с вами познакомиться. Пишу вам впервые, хотя газету выписываю второе полугодие. Буду рада поучаствовать в вашем конкурсе «Что за чудо это блюдо!»

Торт «Кучерявый пинчер»

Потребуется: 2 яйца, 1 стакан сахара, 200 г сметаны, 0,5 банки сгущенного молока, 2 ч.ложки соды (гашенной уксусом), 2,5 стакана муки.

Замесить тесто, разделить на две части, испечь 2 коржа. Один выложить на блюдо, другой положить на 20 кусочков и каждый, обмакнув в сме-

танный крем: 700 г сметаны взбить с 1 стаканом сахара, 0,5 банки сгущенного молока - выложить на первый корж гор-



кой, с одной стороны немного удлинив (мордочка). Полить шоколадом: 4 ст.ложки какао, 4 ст.ложки сахара, 4 ст.ложки молока, 80 г сливочного масла - и довести до кипения.

Мордочку сделать из фруктов, поставить в холод на 2-3 часа, лучше на ночь.

Котлеты «Вкусный дуэт»

Потребуется: 0,5 кг картофеля, 1,5 стакана гречки, 3 яйца, соль, зелень, панировочные сухари.

Картофель отварить в шкурках, очистить, поточить. Гречку отварить, остудить и смешать с картофелем, добавить яйца, соль, зелень, обвалять котлеты в сухарях и обжарить. По желанию можно добавить грибы.

Дорогие читатели! Мы вновь предлагаем вам отправиться в «кулинарный вояж». Сегодня вы поближе познакомитесь с белорусской национальной кухней. А поможет вам в этом Ирина Владимировна БИТЕЛЬ (Н.Новгород). Родом она из Белоруссии, правда, уже долгое время живет в России, работает учителем начальных классов. Ирина Владимировна помнит и любит свою национальную кухню и поэтому с удовольствием согласилась поделиться некоторыми фирменными рецептами.

Салат «Беловежский»

Потребуется: 200 г говяжьей печени, 2 крупные луковицы, 40 г сушеных белых грибов, 2 яйца, 3 соленых огурца, майонез, растительное масло, специи - по вкусу, зелень.

Грибы промыть и замочить в холодной воде на

2-3 часа. Затем снова промыть и отварить в воде, в которой были замочены, процедив ее через марлю. Печень нарезать мелкими кубиками и обжарить в растительном масле. Лук мелко нашинковать и тоже обжарить. Соленые огурцы, вареные яйца, грибы мелко порезать.

Все перечисленные продукты смешать, посолить, поперчить по вкусу и заправить майонезом. Сверху посыпать измельченной зеленью (петрушка, укроп).

Драники

Потребуется: картофель - 10 шт., лук - 1 головка, яйцо - 1 шт., мука - 2 ст.ложки, соль, перец - по вкусу, растительное масло.

Сырой картофель натереть на терке, добавить пшеничную муку, соль, перец (можно и луковицу натереть на терке), яйцо. Перемешать и из этой массы немедленно (иначе потемнеет) жарить оладьи на сильно разогретой сковороде в растительном масле.

Горячие драники подать со сметаной, сливочным маслом, майонезом и т.д.

P.S. Драники можно также нафаршировать мясным фаршем. Для этого картофельную массу выложить ложкой в виде лепешки на силь-

но разогретую сковороду, на каждую положить фарш, сверху закрыть картофельной массой, обжарить с обеих сторон до румяной корочки.

Оладьи залить маслом и поставить на непродолжительное время в духовку.

Галки картофельные с грибами

Потребуется: картофель - 10-12 шт., грибы сухие - 40-50 г, лук - 2 головки, 1 яйцо, специи, растительное масло, сметана.

Картофель натереть на мелкой терке, отжать, добавить яйцо, соль, перемешать и сформовать из полученной массы шарики (галки), а в них сделать углубления.

Для фарша: сухие грибы замочить в молоке на 2-3 часа, промыть, отварить, мелко нарезать и обжарить с мелко нарезанным луком. Заполнить фаршем углубление в шариках, панировать их в панировочных сухарях, смешанных с мукой, и обжарить.

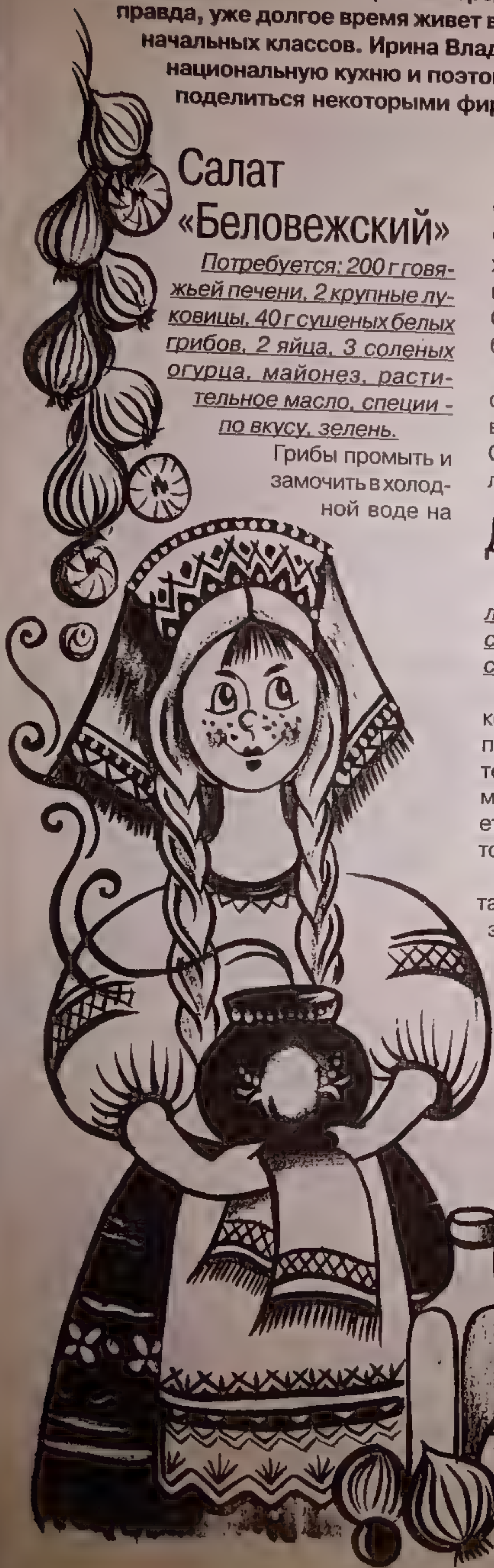
Затем сложить в утятницу, залить сметаной и тушить в духовке.

P.S. Можно начинить и мясным фаршем.

Запеканка с ливерной колбасой

Потребуется: 500 г ливерной колбасы (или сварить ливер), 2 головки лука, 2 яйца, 200-300 г белого хлеба, 1 стакан молока.

Белый хлеб нарезать ломтиками, замочить в молоке. Репчатый лук мелко нарезать, обжарить в масле, добавить нарезанную ливерную колбасу, слегка посолить.



В смазанную форму выложить слой размоченного хлеба, затем слой ливерной колбасы, сверху снова слой хлеба, все залить яйцами, смешанными с молоком, и запечь в духовке (20-25 мин.)

Копытки

Потребуется: 700 г картофеля, 2 головки лука, 3 ст. ложки (с горкой) муки, 200 г шпика, 1/4 ч. ложки соды, соль - по вкусу.

Сырой картофель натереть на мелкой терке, отжать, добавить муку, соль, соду и хорошо вымесить. Полученное тесто тонко раскатать, нарезать прямоугольники (2х4) и выпечь их в духовке.

Шпик нарезать мелкими кубиками и обжарить с мелко нарезанным луком до золотистого цвета.

Готовые копытки перед подачей подержать 5 минут в кипящей воде (подсоленной) или бульоне. Подать, поливая поджаренным салом с луком.

Котлеты «Любительские»

Потребуется: свинина - 400 г, молоко - 0,5 стакана, свиное сало - 100 г, сливочное масло - 1 ст. ложка, чеснок - 3 дольки, панировочные сухари, соль - по вкусу.

Сало порезать мелкими кусочками. Мякоть свинины дважды пропустить через мясорубку, добавить кусочки сала, молоко, сливочное масло, мелко рубленый чеснок, соль и тщательно перемешать фарш.

Сформовать котлеты, запанировать их в сухарях и обжарить.

Курица с грибами

Потребуется: 1 курица, 3 средние луковицы, 2 моркови, сметана, 50 г сухих грибов, специи.

Грибы сухие отварить, вынуть из отвара, нарезать и уложить на дно кастрюли. Сверху - нарезанную на порционные куски курицу. Пересыпать все кольцами лука и тертой на крупной терке морковью. Залить процеженным грибным отваром, посолить, поперчить по вкусу и тушить на слабом огне до готовности. В конце добавить 2-3 ст. ложки сметаны.

Пирожки с мясом по-белорусски

Потребуется: 12 картофелин, 0,5 стакана муки, соль - по вкусу, растительное масло.

Для фарша: 300 г вареной говядины, 2 головки луковицы, соль - по вкусу.

Сырой картофель натереть на терке, отжать, добавить муку, соль, тщательно перемешать и сформовать лепешки. Мясо пропустить через мясорубку, смешать с поджаренным луком, заправить маслом, посолить.

Фарш завернуть в лепешки, придав им овальную форму. Пирожки обжарить в большом количестве жира.

Гульбишник творожный

Потребуется: 1 кг картофеля, 100 г творога, 100 г сметаны, 1 головка лука, 30 г муки, зелень укропа, сливочное масло или маргарин, соль - по вкусу.

Творог смешать со сметаной, добавить муку и хорошо растереть. Картофель сварить в подсоленной воде и протереть горячим. Лук и укроп мелко нарезать. Смешать творог, картофель, лук и зелень, выложить полученную массу в смазанную маслом сковороду и запечь в духовке.

Затирка (молочный суп)

Потребуется: 1,5 л молока, 0,5 стакана воды, 1 ст. муки, 2 яйца, сахар, сливочное масло, соль - по вкусу.

Просеянную муку слегка поджарить на сковороде до светло-коричневого оттенка. Муку, сливочное масло, яйца, соль, воду смешать, тщательно перетереть. Полученные рваные комочки теста засыпать в кастрюлю с кипящим молоком, варить на небольшом огне, периодически поме-

шивая. Затем добавить соль по вкусу и сахар по желанию.

P.S. Можно варить в кипящей воде, а потом добавить молоко.

Холодник из щавеля

Холодник и свекольник очень легкие первые блюда, особенно хороши они будут в летние жаркие дни.

Потребуется: щавель - 500 г, свежие огурцы - 2 шт., зеленый лук - 50 г, укроп, яйца, сметана, соль.

В подсоленной воде сварить нарезанный щавель, охладить. Добавить мелко нарезанные свежие огурцы, растертый с солью зеленый лук, измельченный укроп. Перед подачей на стол заправить сметаной и положить половинки яиц.

P.S. Отдельно подать горячий отварной картофель и кушать вприкуску.

Свекольник

Потребуется: кефир, свекла, зеленый лук, укроп, свежие огурцы, яйца, сметана, сахар, соль, лимонная кислота, картофель.

Свеклу отварить, почистить, нарезать соломкой или протереть на крупной терке. Зеленый лук мелко нарубить и растереть с солью. Свежие огурцы нарезать соломкой. Овощи смешать, залить кефиром (плюс свекольный отвар или кипяченая вода), добавить соль, сахар, лимонную кислоту, мелко рубленый укроп.

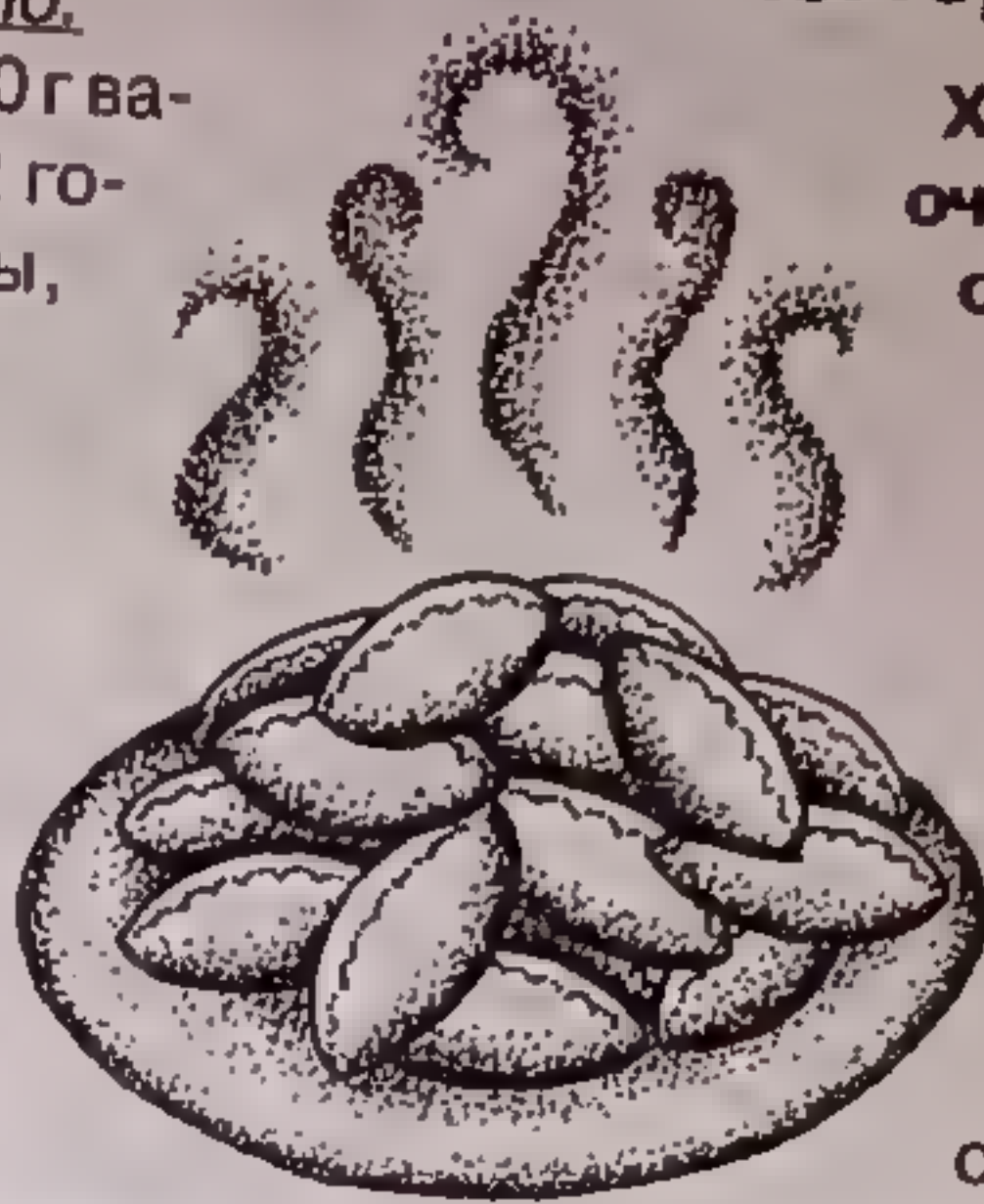
При подаче в каждую тарелку положить по кусочку сваренного вкрутую яйца, сметану (майонез). Отдельно подать горячий отварной картофель.

Комовики

Потребуется: картофель - 10-12 шт., сало - 100 г, лук - 2 головки, соль - по вкусу, растительное масло.

Картофель отварить в подсоленной воде и пропустить через мясорубку. Сало нарезать мелкими кусочками, обжарить с мелко рубленным луком до золотистого цвета и перемешать с картофелем.

Полученную массу разделить на шарики, обжарить их на сковороде в растительном масле и запечь немного в духовке.



*«Мясо курицы люблю,
Приготовлю, что хочу:
Вот салатик, вот второе,
Заливное и жаркое.
Угощу родных, друзей
Вкусной курочкой моей!»*

Вот таким стихотворением собственного сочинения начинается свое очередное письмо Светлана НИКОЛАЕВА (г. Владимир). На сей раз она предлагает рецепты салатов из куриного мяса. «...Салаты очень сытные и разнообразные. Каждый может выбрать по своему вкусу и кошельку... Мяса для порции нужно немного, а результат порадует вас, я уверена...»



Тет-а-тет

Мясо курицы - 300 г, зеленый горошек - 0,5 банки, сыр - 100 г, яйца - 4 шт., чеснок, огурец - 1 шт., майонез.

Маруська

Мясо курицы - 300 г, зеленый горошек - 0,5 банки, капуста цветная - 100 г, морковь - 1 шт., зелень, майонез.

«Сюрприз»

Мясо курицы - 300 г, зеленый горошек - 1 банка, яблоко - 1 шт., лук репчатый (красный) - 1 штука, майонез.

«Веселая семейка»

Мясо курицы - 300 г, фасоль стручковая - 100 г, картофель - 2 шт., огурец маринованный - 1 шт., морковь - 1 шт., майонез.

«Объединение»

Мясо курицы - 300 г, огурец маринованный - 1 шт., чеснок - по вкусу, морковь - 2 шт. (обжарить), лук репчатый - 1 шт., майонез.

«Коррида»

Мясо курицы копченой - 500 г, яйца - 3 шт., огурец - 2 шт., горчица - 1 ст.ложка, майонез.

«Рhapsодия»

Мясо курицы - 300 г, груша - 1 шт., болгарский перец - 1 шт., майонез + 1 ст.ложка кетчупа.



«Мои грезы»

Мясо курицы - 300 г, кукуруза - 0,5 банки, огурец - 1 шт., ананас консервированный - 3 дольки, сыр - 100 г, зелень петрушки, майонез.

«Водевиль»

Мясо курицы - 300 г, кукуруза - 1 банка, помидор - 1 шт., болгарский перец - 1 шт., зеленый лук, кетчуп - 1 ст.ложка, майонез.

«Тутти-фрутти»

Мясо курицы - 300 г, кукуруза - 1 банка, яблоко - 0,5 шт., листья салата, яйца - 4 шт., апельсин - 1 шт., киви - 1 шт., укроп, майонез.

«Пикантная дама»

Мясо курицы копченой - 300 г, капуста краснокочанная - 200 г, кукуруза - 0,5 банки, зеленый горошек - 0,5 банки, зеленый лук, болгарский перец - 1 шт., майонез.

«Райские кущи»

Мясо курицы - 300 г, кукуруза - 1 банка, сухарики белые, морковь по-корейски - 100 г, лук репчатый - 1 шт., зелень, майонез.

«Гранатовый браслет»

Мясо курицы - 300 г, свекла - 1 шт., лук репчатый - 2 шт. (обжарить), картофель - 3 шт., яйца - 3 шт., грецкие орехи, гранатовые зерна, майонез.

«Вкусное королевство»

Мясо курицы - 300 г, яйца - 5 шт., редис - 200 г, огурец - 1 шт., зеленый лук, морковь - 2 шт., яблоко - 1 шт., сырки плавленые - 2 шт., майонез + сметана.

«Принцесса на горошине»

Мясо курицы - 300 г, капуста цветная - 500 г, зеленый горошек - 100 г, морковь - 2 шт., петрушка, майонез.

«Радужный»

Мясо курицы - 500 г, болгарский перец - по 0,5 шт. (разноцветные), апельсины - 2 шт. (мякоть), помидор - 4 шт., майонез.

«Фасолевый сюрприз»

Мясо курицы - 200 г, фасоль консервированная - 1 банка, болгарский перец - 1 шт., сыр - 50 г, чеснок, петрушка, грецкие орехи, майонез.

«Очарованная душа»

Мясо курицы - 300 г, капуста брокколи - 200 г (отварить), огурец маринованный - 4 шт., шампиньоны - 200 г (обжарить), «Карри» - 0,5 ч.ложки, майонез.

«Фирменный»

Мясо курицы - 400 г, картофель - 3 шт., апельсин - 2 шт., сыр колбасный - 200 г, сок апельсина, майонез.

«Универсальный»

Курица отварная - 200 г, пекинская капуста - 400 г, ананас консервированный - 5 ломтиков, помидор - 1 шт., перец болгарский - 0,5 шт., майонез.

«Бомонд»

Мясо курицы копченой - 300 г, картофель - 3 шт., огурец маринованный - 2-3 шт., яйца - 2 шт., сыр - 100 г, горчица - 1 ч.ложка, зелень, майонез.

«Петя-петушок»

Мясо курицы - 300 г, огурец маринованный - 1 шт., морковь - 2 шт., грецкие орехи, майонез.

«Луиза»

Мясо курицы - 300 г, морковь по-корейски - 200 г, картофель-фри - 200 г, яйца - 5 шт., зерна граната, майонез.

«Секрет хозяйки»

Мясо курицы - 300 г, яблоко - 1 шт., брынза - 200 г, болгарский перец - 1 шт., лук репчатый - 1 шт., майонез.

«Вечерний блюз»

Мясо курицы - 300 г, морковь - 1 шт., изюм - 1 шт., яйца - 2 шт., сыр - 100 г, грецкие орехи, банан - 1 шт., майонез.

«Пицца богов»

Мясо курицы копченой - 300 г, грецкие орехи, лук репчатый - 1 шт., апельсин - 1 шт., виноград - 100 г, яблоко - 0,5 шт., майонез легкий.

«Пеструшка»

Мясо курицы - 200 г (отварить), капуста свежая - 200 г, кукуруза - 0,5 банки, яйца - 4 шт., майонез, чеснок.

«Эффектный»

Мясо курицы - 300 г, кукуруза - 50 г, болгарский перец - 1 шт., свежий огурец - 1 шт., курага - 6 шт., яблоко - 1 шт., сыр - 150 г, грецкие орехи, майонез.

«Посольский»

Мясо курицы - 300 г, зеленый горошек - 0,5 банки, апельсин - 1 шт., яблоко - 0,5 шт., морковь - 1 шт., майонез.

«Российский»

Мясо курицы - 300 г, зеленый горошек - 0,5 банки, рис - 0,5 стакана, помидор - 1 шт., зеленый лук, чеснок, соль, растительное масло.

«Очарование»

Мясо курицы - 300 г, сыр - 100 г, яйца - 4 шт., лук репчатый - 1 шт., грецкие орехи, майонез.

«Пижон»

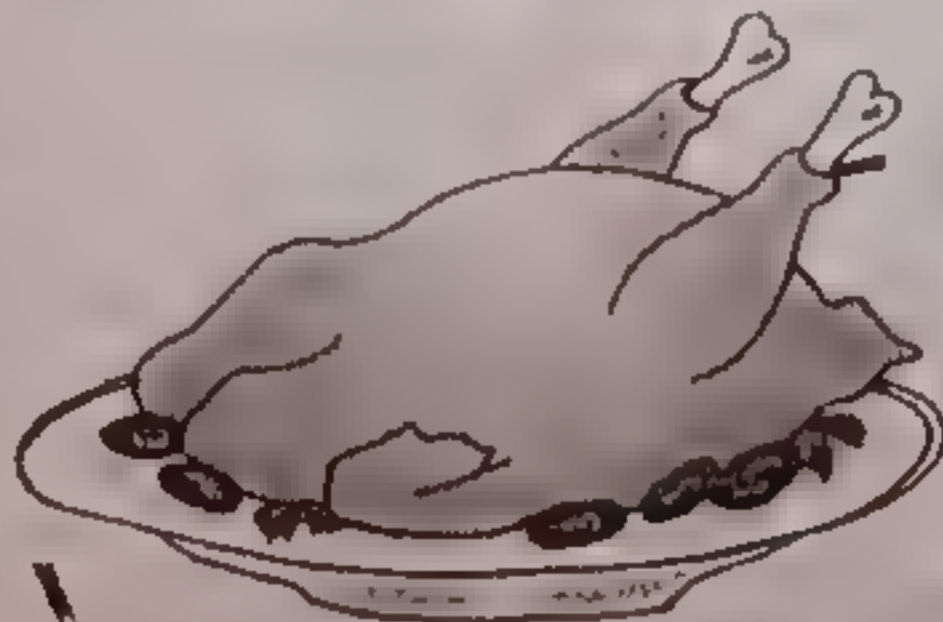
Мясо курицы - 300 г, апельсин - 1 шт., грецкие орехи, майонез.

«Ольга»

Мясо курицы - 500 г, капуста - 300 г, сыр - 100 г, омлет из 3 яиц (порезать соломкой), майонез.

«Любавушка»

Мясо курицы - 300 г, сыр - 100 г, огурец - 1 шт., помидор - 1 шт., чеснок по вкусу, майонез.



Салат «Цыпочка»

Потребуется: 100 г ракушек (или других макаронных изделий небольшого размера), 200 г мякоти копченой курицы, 1 сладкий перец, 0,5 банки консервированного горошка, 100 г тертого сыра, зелень петрушки, соль и перец - по вкусу, растительное масло (или майонез).

Макаронные изделия отварить в кипящей подсоленной воде, слить воду и остудить. Копченую курицу порезать небольшими ломтиками, а сладкий перец кубиками. В салатнице смешать макароны, горошек, курицу и перец. Посолить и поперчить по вкусу.

Заправить салат на выбор - или маслом, или майонезом. Сверху посыпать салат тертым сыром и украсить зеленью.

«Анжелика»

Мясо курицы - 500 г, вареный рис - 1 стакан, яблоко - 1 шт., грецкие орехи, чернослив - 5 шт., чеснок, майонез.

«Нежность»

Мясо курицы - 300 г, огурец - 1 шт., сыр - 100 г, апельсин - 1 шт., яблоко - 0,5 шт., майонез.

«Танго»

Мясо курицы - 300 г, огурец - 1 шт., яйцо - 1 шт., грецкие орехи, чернослив - 5 шт., майонез.

«Березка»

Мясо курицы - 300 г, яйца - 5 шт., сыр - 100 г, яблоко - 1 шт., зелень, майонез.

«Нюанс»

Мясо курицы - 500 г, ананас консервированный - 5 долек, сыр - 100 г, грецкие орехи, яйца - 3 шт., майонез.

«Экстравагантный»

Мясо курицы - 500 г (обжарить), изюм - 20 шт., листья салата, чернослив - 3 шт., курага - 5 шт., лук репчатый - 1 шт. (обжарить), майонез.

«Восторг гостей»

Мясо курицы - 300 г, сыр - 100 г, морковь по-корейски - 100 г, яйца - 4 шт., апельсин - 1 шт., майонез.

учебный год:
От студентов, обучающихся в док-
нальства университетов стран
а также:
107078 Москва, Б.Козловский
пер. 13/17; Институт "Открытое

Н.А.СОЛОМАТИНА, г. Тамбов:

«...Познакомилась с вашей газетой прошлым летом и уже успела прикипеть к ней душой. Рада, что в ней все больше и больше писем от читателей. Ведь что может быть лучше рецептов из первых уст, уже неоднократно опробованных в деле. Вот и я решила поделиться своим кулинарным опытом в рубрике «Делай, как я», хотя в «Просто, но со вкусом» они тоже вполне бы вписались. Вкусных удач вам, хозяйки!»

Селедочное масло

Потребуется: на 100 г масла - 300 г сельди, горчица - по вкусу.

Хорошо вымочить в холодном молоке филе сельди без костей и кожи. Протереть через сито. Смешать с размягченным маслом, горчицей и тщательно взбить. Использовать для бутербродов, закусок, холодных блюд.

Гренки с фаршем

Потребуется: на 500 г говядины (курицы) - 2 луковицы, 1/4 ст. толченых белых сухарей, соль, перец - по вкусу, 3 ст. ложки масла, 0,5 стакана сметаны, 1 ст. ложка тертого сыра, белый хлеб.

Изрубить мелко мясо, смешать с нарезанным луком, 1/4 стакана белых сухарей. Посолить, поперчить и поджарить на масле. Эту массу остудить, смешать со сметаной и намазать ею ломтики хлеба, посыпать сыром и подрумянить в духовке.

Салат

«Цветик-семицветик»

Потребуется: 2 свежих помидора (крупных), 2 болгарских перца (разного цвета), 350 г маринованных грибов, 2 красные луковицы (средние), 2 зубчика чеснока, зелень, растительное масло.

Помидоры порезать крупными ломтиками, перец - крупной соломкой, лук - полукольцами. Подготовленные овощи соединить с грибами, добавить пропущенный через чеснокодавилку чеснок, рубленую зелень (укроп, петрушка), заправить растительным маслом и хорошо перемешать.

P.S. Можно использовать соленые грибы, а заправить можно и майонезом, но тогда салат не будет соответствовать названию.

Капуста, тушенная с грибами

Потребуется: 1 вилок (1 кг) свежей капусты, 300 г шампиньонов, 2 луковицы, 1 морковь, растительное и сливочное масло, 1 лавровый листик, соль, перец - по вкусу.

Капусту мелко нашинковать, выложить в утятницу, залить немного водой и припустить (потушить) до мягкости. Лук мелко нарезать, морковь потереть на терке и спассеровать в растительном масле, добавив немного сливочного. Грибы порезать, добавить в пассеровку и потушить.

Когда капуста станет мягкой, выложить в нее грибы, посолить, поперчить, положить лавровый лист (по желанию) и потушить минут 15.

P.S. Без сливочного масла это будет прекрасное постное блюдо.

Котлеты «Сочные»

Потребуется: 500 г куриных сердечек, 1 маленькая луковица, 2 кусочка черствого хлеба, 2 ст. ложки муки, 3 ст. ложки майонеза, 1 яйцо, соль и перец - по вкусу.

Сердца, лук, замоченный в воде (или в молоке) и отжатый хлеб пропустить через мясорубку, добавить яйца, майонез, муку, посолить, поперчить по вкусу. Полученную массу хорошо вымесить, выкладывать ложкой на раскаленную сковороду



с растительным маслом и жарить с двух сторон до румяной корочки. Затем поставить на 5-10 минут в разогретую духовку.

Панированный картофель

Потребуется: на 1 кг отварного картофеля - 200 г ветчины, 100 г муки, 50 г молотых сухарей, 2 яйца, 100 г масла.

Отварить картофель «в мундире», очистить, остудить, нарезать кружочками. Мелко нарезанную ветчину соединить с мукой и толчеными сухарями. Ломтики картофеля обвалять в смеси ветчины, муки и сухарей, смочить в яйце и обжарить.

«Обманчивая селедка»

Потребуется: на 1 соленую сельдь - 3-4 картофелины, 2 яйца, 0,5 стакана сметаны, 2 головки зеленого лука с перьями.

Филе сельди провернуть через мясорубку вместе с вареным картофелем и яичным желтком. Положить на тарелку, придав форму сель-

ди, залить сметаной, посыпать рубленым яичным белком, смешанным с нарезанным зеленым луком.

Салат из шампиньонов

Потребуется: на 800 г шампиньонов - 6 яиц, 3 свежих огурца, банка майонеза, по 1 ч.ложке сахара и нарезанного укропа, соль и перец - по вкусу.

Отваренные грибы, сваренные вкрутую яйца, свежие огурцы порезать кубиками, перемешать. Выложить в салатницу, залить майонезом, смешанным с сахаром, и сверху посыпать укропом.

Курица, запеченная с яблоками

Потребуется:

на 1 курицу - 2-3

луковицы, 500 г

яблок, 300 г

помидоров,

100 г жира

(маргарин, растительное масло).

100 г сливочного масла, стакан белого

сухого вина, 2 ст.ложки сухарей, 50

г твердого сыра, перец, соль - по вкусу.

Тушку курицы разделить на порции, посолить, поперчить, обжарить в жире и сложить в утятницу. Помидоры ошпарить кипятком и снять с них кожицу. Положить на курицу, нарезав их тоненькими кружочками. Затем выложить нарезанный лук, а на него - очищенные и нарезанные яблоки. Посыпать все это натертым сыром и сухарями. Добавить масло, влить вино и поставить в горячую духовку на 1 час. Подавать к столу с жареным картофелем.

Картофельные пончики с мясом

Потребуется: 500-600 г картофеля, 250-300 г мяса (любого, но только мякоти), 2 яйца, 5-6 ст.ложек муки, соль, перец - по вкусу, растительное масло.

Картофель очистить и сварить. Мясо тоже отварить. Картофель

вместе с мясом пропустить через мясорубку, добавить муку, яйца, соль и перец по вкусу, все хорошо перемешать.

Из полученной массы сформовать шарики-пончики и обжарить их в кастрюле в хорошо разогретом растительном масле.

Очень вкусно с консервированными овощами, грибочками, салатами.

Запеканка с рыбой и грибами

Потребуется: 700 г рыбного филе, 200 г шампиньонов, 1,5 стакана сметаны, 2 ст.ложки тертого сыра, соль, перец - по вкусу, мука, растительное масло.

Рыбное филе нарезать кусочками, запанировать в муке, смешанной с солью и перцем, слегка обжарить в растительном масле и уложить в форму. Грибы порезать немелко, тоже запанировать в муке, немного обжарить и выложить на рыбу. Залить все сметаной, посыпать тертым сыром и запечь в духовке до румяной корочки.

Котлеты «Красная шапочка»

Потребуется: 300 г мясного фарша, 1 свекла, 1 морковь, 1 стакан рубленой свежей капусты, 2 ст.ложки манной крупы, 1 стакан молока, перец, соль - по вкусу.

Мясо (мякоть) дважды пропустить через мясорубку вместе с овощами (сырыми). Добавить манную крупу, соль, перец. Массу тщательно взбить, вливая холодное молоко.

Сформовать котлеты, выложить их без панировки на сухой противень и запечь в духовке 25-30 минут при температуре 220°C.

Подавать с овощным салатом.

Грибные «мазанки»

Сухие грибы сварить и пропустить через мясорубку (должно быть 2 стакана грибного фарша). Обжарить с мелко нарезанной луковицей, добавить 1 ст.ложку (с верхом) муки, 0,5 стакана сметаны и потушить несколько

минут. В полученную массу вылить сырой желток, добавить соль и перец по вкусу и все хорошо перемешать.

Черствый батон нарезать на ломтики, обмакнуть в молоко, поджарить с обеих сторон на масле. Затем намазать грибным паштетом, посыпать тертым сыром, положить сверху по маленькому кубику сливочного масла и поставить в духовку запекаться на смазанном противне.

Жареная рыба под соусом

Рыбу почистить, нарезать на куски, посолить, поперчить и дать немного обсохнуть. Затем обвалить в муке и обжарить до золотистой корочки в растительном масле.



Сложить готовую рыбу в глубокую кастрюлю.

Приготовить **соус**: 2 морковки, 2 соленых огурца, 2 головки лука порезать соломкой и спассеровать в растительном масле. Добавить 0,5 стакана томатного сока или томатного соуса, посолить, поперчить по

вкусу, положить лавровый лист и потушить.

Готовым соусом залить рыбу и пусть это все покипит минут 10 на медленном огне. Подать рыбу в холодном виде, посыпав зеленью.

«Быстрый» пирог

Потребуется: 150 г сметаны, 150 г сливочного масла, 0,5 ч.ложки соды, 1 лимон, 1 стакан сахарного песка.

Замесить тесто из сметаны, сливочного масла или маргарина, муки и соды, гашенной уксусом, и разделить его на 2 части.

Лимон вместе с цедрой натереть на мелкой терке и смешать с сахарным песком. Одну часть теста раскатать и выложить на нее начинку, сверху закрыть второй частью. Проколоть верх в нескольких местах вилкой и выпекать на смазанном противне 15-20 минут при температуре 200°C.

Бутерброды «Гномики»

Потребуется: батон, 3 вареных яйца, 100 г сливочного масла, 1 вареная морковь, 1 помидор, 4 ст. ложки натертого сыра, зеленый лук.

Ломтики хлеба смазать маслом и положить на них желтком вниз половинки яиц. Из зеленого лука сделать глазки, из вареной морковки сделать нос и рот, бороду выложить из мелко натертого сыра, шапочкой может быть кусочек помидора.



Йогурт «Крепыш»

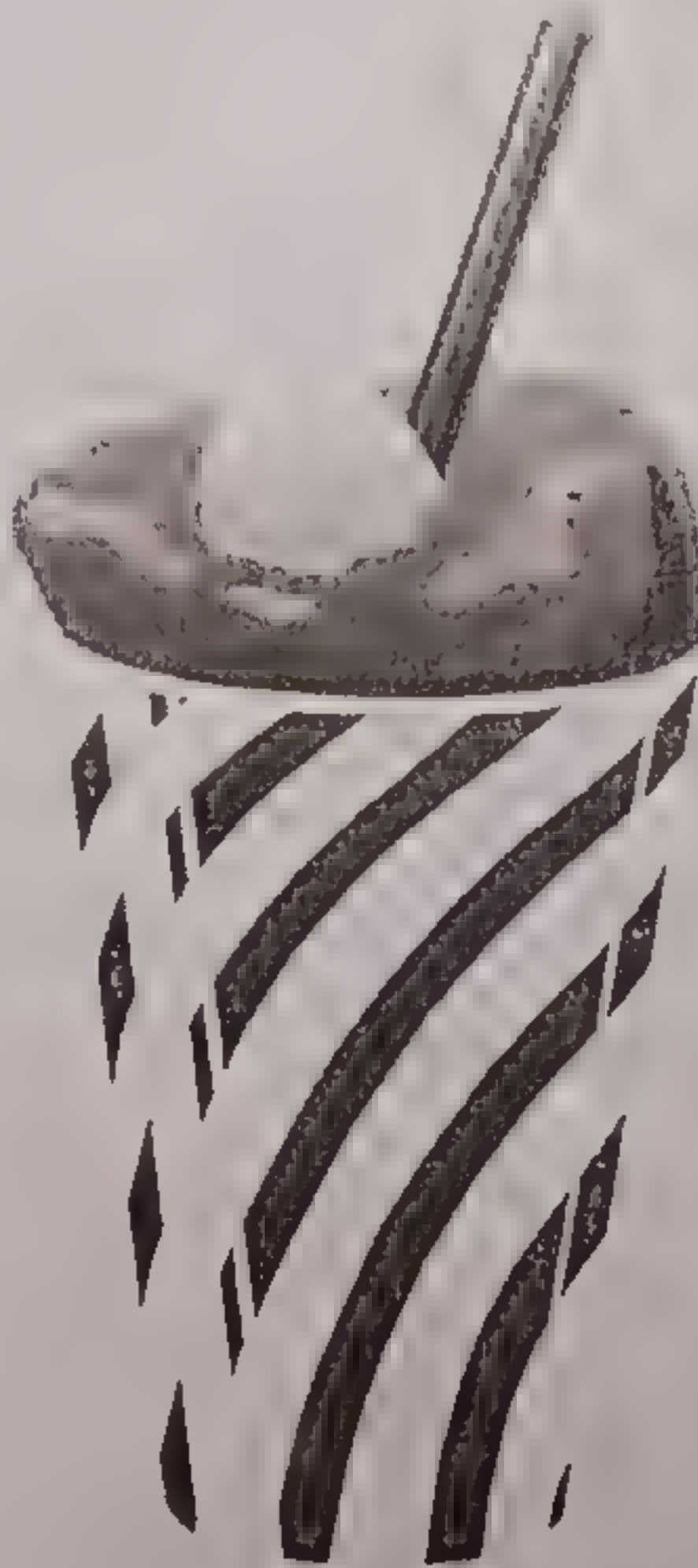
Добавить в стакан кефира (бифидока или сливок) 3 ч. ложки сахарного песка, размятые ягоды или нарезанный банан. Залить 0,5 ч. ложки желатина холодной водой, дать ему набухнуть, после чего нагреть на плите до полного растворения и влить в приготовленную фруктово-ягодную смесь.

Вылить йогурт в вазочку и поставить в холодильник для застывания.

Коктейль «Птичье молоко»

Пропустить через мясорубку 1 стакан очищенных орехов (любых, но лучше грецких), затем залить 1 л молока, добавить 2 ст. ложки сахара и поставить на огонь. После закипания варить, помешивая, 10 минут.

Получается очень вкусный напиток, который зимой лучше подавать горячим, а летом - холодным.



Рафаэллки

«Веселая переменка»

200 г печенья (лучше песочного, коричневого) залить кипящим молоком и растереть в однородную густую массу. Когда она остынет, добавить в нее 50 г сливочного масла и 0,5 стакана толченых грецких орехов. Все перемешать, сформовать шарики, обвалять их в кокосовой стружке.



Изюминки «в шубке»

Потребуется: для теста - 5 яиц, 1 ст. ложка водки, 2 ст. ложки растительного масла, 2 стакана муки, 1 ст. ложка крахмала; для сиропа - 300 г меда, 1 стакан сахара, 1 стакан воды.

Приготовить тесто средней густоты, сделать из него тонкие жгутики, отрезать по 10 см. Каждый жгутик намотать на пару изюминок. Тем временем сварить сироп. Как только он забурлит, быстро положить в него «закутанные» изюминки и варить под крышкой 15 минут. Вынуть и положить на чуть влажную поверхность. Тут же чем-то посыпать: хоть маком, хоть пудрой, хоть ореховой крошкой.

Следующий номер газеты выйдет 6 апреля.

«ВОЛШЕБНЫЙ ГОРШОЧЕК»

№ 6 (28), март 2007 г.

Главный редактор
Е.Г. ГОРБУНОВА

Адрес: 603126, Н.Новгород,
ул. Родионова, 192, корп. 1
Телефон (8312) 32-98-16
www.gmi.ru

gorshochek@gmi.ru

Художник **Е. ДУДНИК**

Учредитель - ООО «Слог»

Генеральный директор
Т.С. ДЕНИСОВА

Телефон (8312) 75-98-67
e-mail: slog@gmi.ru

Рекламное агентство

Дирекция:

(8312) 34-88-20

Прием рекламы:

(8312) 34-91-16

Региональная группа/факс:

(8312) 34-88-22

e-mail: reclama@gmi.ru

Служба распространения
и доставки

Телефоны: (8312) 75-98-68,
75-97-53, 75-97-54
e-mail: sales@gmi.ru

Газета зарегистрирована
Федеральной службой по надзору
за соблюдением законодательства
в сфере массовых коммуникаций и охране
культурного наследия
22.06.2005г.

Регистрационное свидетельство
ПИ № ФС 77-21356

Подписано в печать 15.03.2007 г.
в 16 часов (по графику - в 16 часов)

Тираж 65523 экз. Заказ №504
За достоверность рекламной информации
ответственность
несет рекламодатель.
Цена договорная
Отпечатано

в ОАО «Дзержинская типография»,
г. Дзержинск, пр. Циолковского, 15



4 607074 337982



07008

СПЕЦ ВЫПУСК

№23(47)

ВКУСНЯТИНО



Открыта
подписка
на I полугодие
2006 года

стр. 13

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

**Рецепты наших
читателей**

Солянка из осетрины и семги
Кокосовые макароны Торт "Ядвига"
Шоколадное печенье Творожники
Запеканка из куриных потрохов

Красна дорога ездоками,

а еда едоками

Икра свекольная



3-4 свеклы сварить, очистить и натереть на крупной терке. Мелко нарезать или натереть на мелкой терке 3-4 дольки чеснока и смешать со свеклой. Мелко нарезать 200 г маринованных маслят, перемешать со свеклой и чесноком. Заправить растительным маслом. Можно добавить 10 растолченных грецких орехов.

Рецепт от ОЛЬГИ САВАРИНОЙ,
г. Нижний Тагил

СИНЕНЬКИЕ

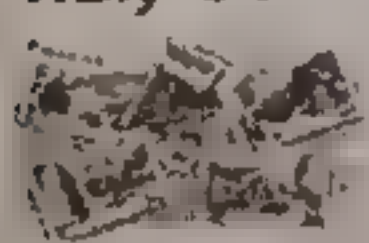
Взять синенькие (3-4 шт. средних), помыть (можно снять корку), порезать на мелкие кусочки, посолить и отставить на полчаса. Порезать 2 луковицы, две морковки (можно потереть на терке), 2 болгарских перца (лучше брать разноцветные, так красивее получается), зелень.

На масле поджарить сначала лук, как зарумянится бросить морковку - немного поджарить, положить синенькие (сок слить). Жарить на не очень сильном огне 5-10 минут, помешивая, потом попробовать, если соли не хватает, то добавить бульонный кубик (куриный или рыбный), потом добавить 2-3 ложки майонеза, и еще потушить 5 мин, потом добавить болгарский перец и зелень, еще 3-5 минут и готово! Вкусно и горячим, и холодным.

Рецепт от МИХАИЛА, г. Москва



400 г рыбного филе, 2 ст. ложки муки, 4 яблока, 2 луковицы, 4 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки сметаны, соль, перец, сахар, уксус и зелень по вкусу.



Рыбное филе посолить, поперчить, обвалить в муке, пожарить до готовности, охладить и нарезать тонкими ломтиками. Затем сбрызнуть уксусом и выдержать 20-30 мин в холодном месте.

Яблоки и лук очистить от кожуры, мелко нашинковать, смешать с рыбой, добавить сметану, сахар и соль.

Готовое блюдо украсить зеленью. Этот салат неплохо получается даже из суховатой и жестковатой рыбы, например из мороженого минтая.

Рецепт от В. С. СЕМАГИНОЙ, г. Воркута

Газета «Вкуснятина» №23/47.

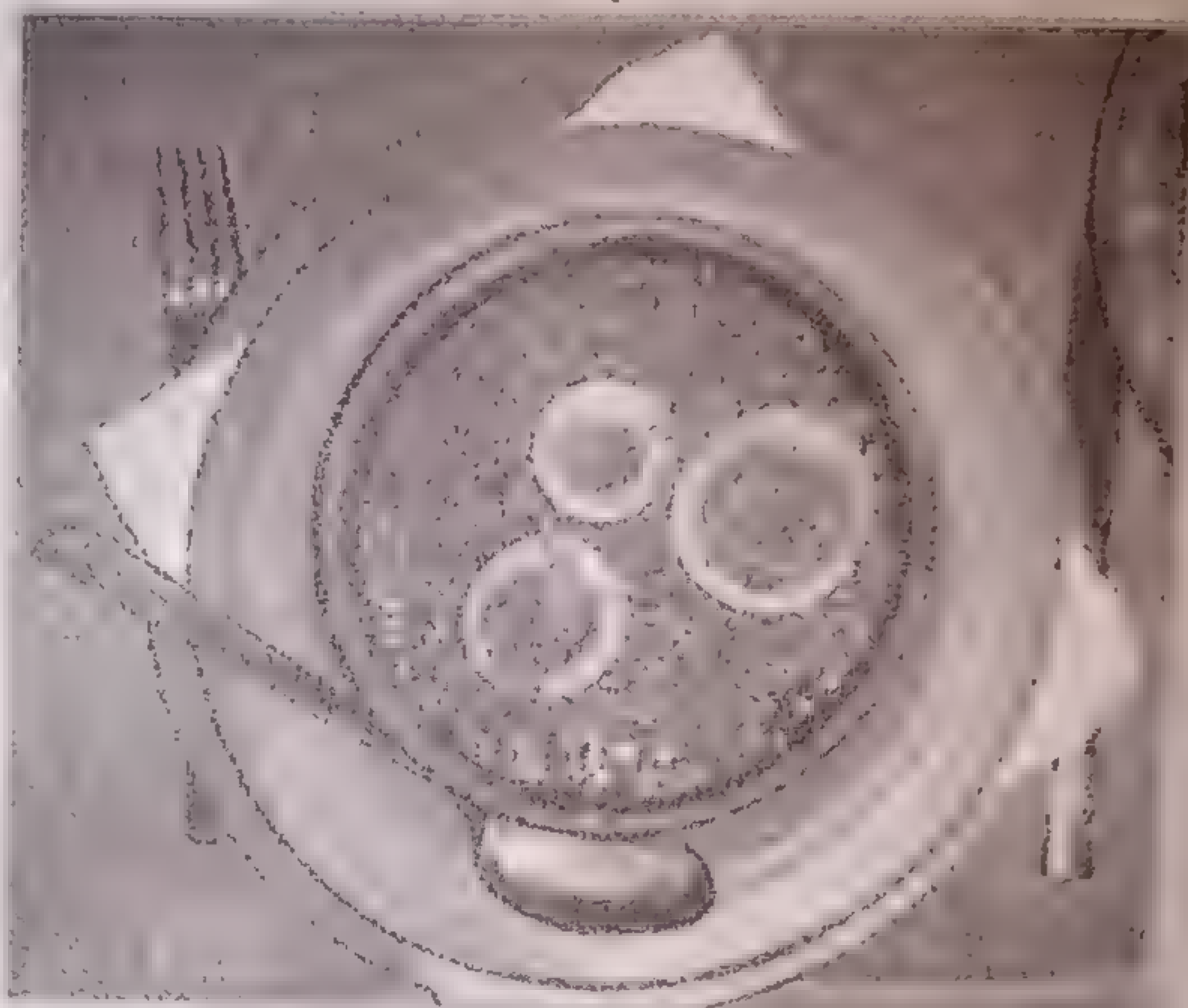
© Издатель - ООО «Издательство Держава».
Перепечатка материалов или использование фрагментов статей и дизайна запрещаются. Авторские права защищены. Регистрационное свидетельство ПИ №2-7217, выдано 16.04.2004 г. ТУМПТР по СПб и Ленинградской области
Отдел рекламы — тел. (812) 232-0168.

Адрес издателя и редакции: СПб,
Каменноостровский пр., 26/28, оф. 104. Для писем: 197136,
С.-Петербург, а/я 61, редакция газеты «Вкуснятина».
Тел./факс (812) 232-6376.
mailto:dergava@mail.wplus.net; elnikitina@mail.ru.

Осетрина - 1 кг, семга - 1 кг, головы семги - 2 шт., каперсы - 1 баночка, маслины - 1/2 банки, оливки 1/2 банки, крупные луковицы - 4 шт., соленые огурцы средние - 6 шт., томатная паста - 2 стол. ложки, грибы белые маринованные - 2 такана, морковь - 2 шт., зелень - 2 пучка петрушки, один - кинзы, один - укропа, перец-горошек - 1 ч. ложка, лавровый лист - 6 шт., подкопченной рыбной нарезки - 200 г..

Солянка ★★★★★

из осетрины и семги



Порезать головы на 4 части, удалить жабры, сварить бульон. Воды налить 2 2,5 литра. Вынуть головы, в этом же бульоне сварить то, что у вас останется от семги и осетрины, в порезанном кубиками филе (шкурки, кости, плавники, обрезки) После процедить бульон и кинуть в него морковь, порезанную соломкой. Огонь при этом - минимальный. Порезать лук кольцами (полукольцами) и обжарить его на раст. масле. Когда лук начнет желтеть, положить в него томат-пасту и еще пожарить 3-5 минут. Соленые огурцы почистить (обязательно!) и порезать кубиками. Грибы порезать кубиками. И бросить в рыбный бульон грибы, осетрину, семгу, поджаренный с томат-пастой лук, соленые огурцы, зелень, перец, лавр.лист, маслины, оливки, каперсы, порезанную соломкой нарезку. И на маленьком огне томить это минут 20-30.

Рецепт от РАИСЫ ПРОНИНОЙ,
Калужская обл.

Учредитель: ООО «Издательство Держава».

Редактор — Никитина Е. В. (e-mail: elnikitina@mail.ru).

Верстка — Попов В. М. Корректор — Тиснек М. А. Отдел рекламы —

т. 232-0168. Пресс-менеджер — Василенко А. В., Павленко И. И. (т. 232-6376).

Право редактирования писем ООО «Издательство Держава» оставляет за собой.

Подписано в печать 07.12.05 в 20.00. Тираж 40 тыс. экз. Заказ № 1153.
Отпечатано в типографии ООО «ППК ТЕКСТ», СПб, наб. р. Фонтанки, д. 90, корп. 2. Редакция не несет ответственности за содержание объявлений и рекламы. Редакция не вступает в переписку с авторами. Ответы на письма возможны только на страницах журнала. Цена свободная.

Фляки по-варшавски - рубец

250 г говядины с костью, 150 г свинины, 150 г телятины или баранины, 150 г шпика, 1-2 копченые колбаски, 150 г зеленого горошка, 1/2 кочана савойской капусты, 350 г моркови, 4 картофелины, 1/2 небольшого корня сельдерея, 2 луковицы, 1 долька чеснока, 2-3 помидора, 1 лавровый лист, 5-6 горошин черного перца, соль, 2-3 ст. ложки нарубленной зелени петрушки или тертого сыра.

Мясо и шпик залить 2 л холодной воды и поставить на огонь. Через 1/2 ч добавить замоченный с ночи горошек и специи. Когда мясо будет почти совсем готово, добавить очищенные и мелко порезанные морковь, картофель, лук, чеснок и нарезанную тонкими полосками капусту. Через 10 мин добавить нарезанные помидоры. Варить все вместе до готовности. Затем мясо вынуть, отделить его от костей. Колбасу нарезать ломтиками, добавить к овощам и дать супу еще раз закипеть. Готовое блюдо посыпать зеленью петрушки или тертым сыром. Рассчитано на 5-6 порций.

Рецепт от ЛЮДМИЛЫ КУРАНОВОЙ, г. СПб

САЛАТ РЫБНЫЙ

Рыба - 1/2 кг, морковь - 3-4 шт., репчатый лук - 3-4 шт., майонез - 1 банка, подсолнечное масло - 100 г.

Рыбу отварить, отделить от костей и кожи. Мелко порубить рыбу, лук и морковь. Отдельно поджарить на подсолнечном масле репчатый лук и морковь. Уложить в салатницу слоями в следующей последовательности: рыбу, майонез, морковь, майонез, лук, майонез, снова слой рыбы, майонез и т. д. Рыбу, морковь и лук укладывать остуженными. Готовый салат поставить в холодильник на 2-3 часа.

Рецепт от ГАЛИНЫ ВАСИЛЬЕВНЫ КУВАЕВОЙ, г. Сыктывкар

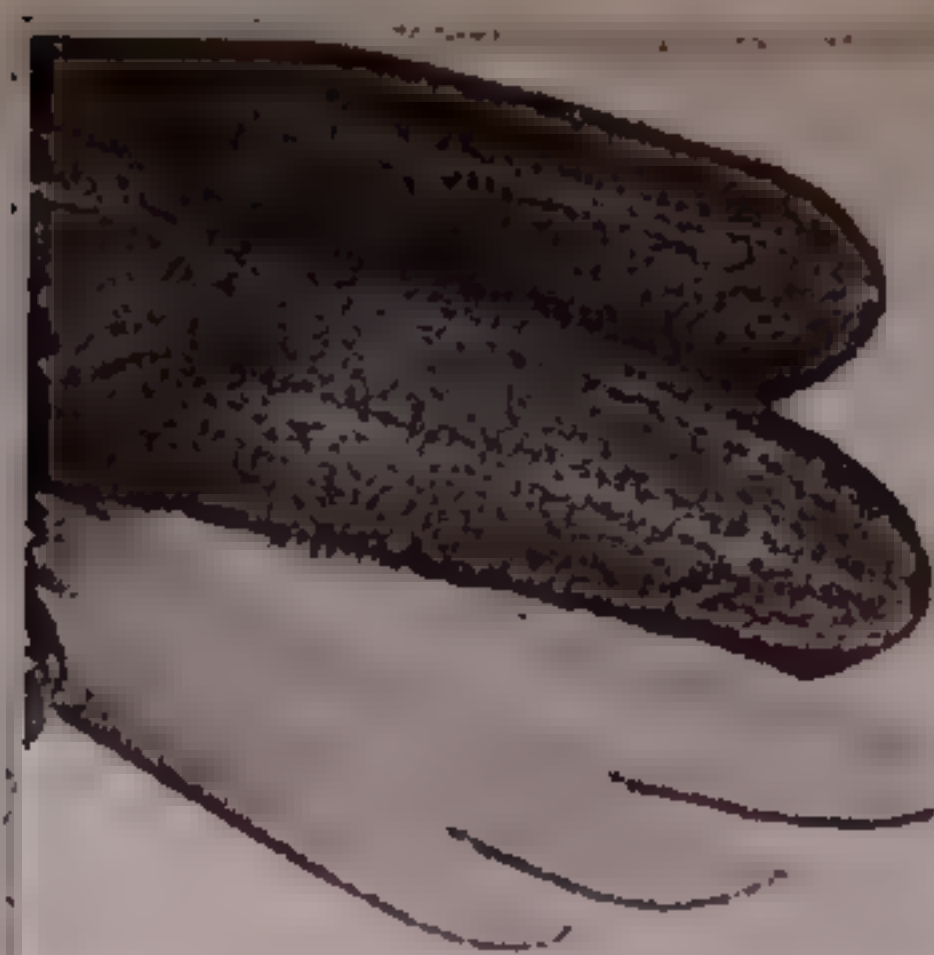
Авзет

М

ясо нарезают мелкими кусочками, поджаривают в масле, смешивают с миндалем, зеленью петрушки и специями. Подсохший батон нарезают вдоль по горизонтали и, вынув мякоть, смешивают ее с мясом, лимонным соком, бульоном и красным соусом, заправленным перцем и солью. Фаршем заполняют нижнюю половину батона, накрывают верхней половиной, поливают бульоном и соусом и дают жидкости впитаться. Подают авзет с различными свежими салатами, нарезав ломтями.

Рецепт от ИЛЬМИРЫ ХИСАМУТДИНОВОЙ, г. СПб

Курица 250 г, батон 500 г, зелень петрушки 40 г, масло сливочное 100 г, миндаль молотый 100 г, мята, эстрагон, укроп 20 г, лимон 1/2 шт, бульон 200 г, соус красный 200 г, перец молотый черный, соль.



Борта из свежих огурцов

1 крупный свежий огурец, 1 луковица средней величины, 1 долька чеснока, 1/2 чайной ложки молотого имбиря, 1 стручок зеленого сладкого перца, 3 ст. ложки растительного масла, соль, сок лимона, перец.

Огурец очистить от кожицы, нарезать кусочками, отварить в подсоленной воде и откинуть на сито, чтобы вода стекла. Лук, чеснок, стручок перца и отварной огурец мелко нарубить, смешать с растительным маслом и приправить специями. Соус этот подают к сухому рассыпчатому рису или к рису с кокосовыми орехами.

Рецепт от ВАЛЕРИИ ВАСКИНОЙ, г. Гатчина

Говядина с грибами и сметанным соусом

Говядина (вырезка) - 700 г, сметана - 200 мл, репчатый лук - 1 головка, грибы - 250 г, мука - 2 столовые ложки, сливочное масло - 130 г, картофель - 5 клубней, сыр - 50 г, мясной бульон - 500 мл, белый молотый перец и соль по вкусу.

Очищенные, промытые грибы нарезать ломтиками и потушить. Мясо зачистить от сухожилий, нарезать кубиками (2 см³), посолить и обжарить на сливочном масле (40 г). Зарумяненное мясо вынуть, а в оставшемся масле спассировать мелко нарезанный лук, влить в него мясной бульон и прокипятить 10 минут, после чего добавить смешанную с маслом (30 г) муку и варить, помешивая, в течение 20 минут. В готовый соус положить обжаренное мясо и тушеные грибы и варить еще 10 минут. Картофель сварить в кожуре, очистить, натереть на крупной терке, смешать с тертым сыром и, выложив на сковороду с разогретым маслом, обжарить с обеих сторон до образования румяной корочки. Перед подачей на стол разрезать на порции. Мясо с грибами и соусом подзвать в горячем виде, с гарниром из картофеля.

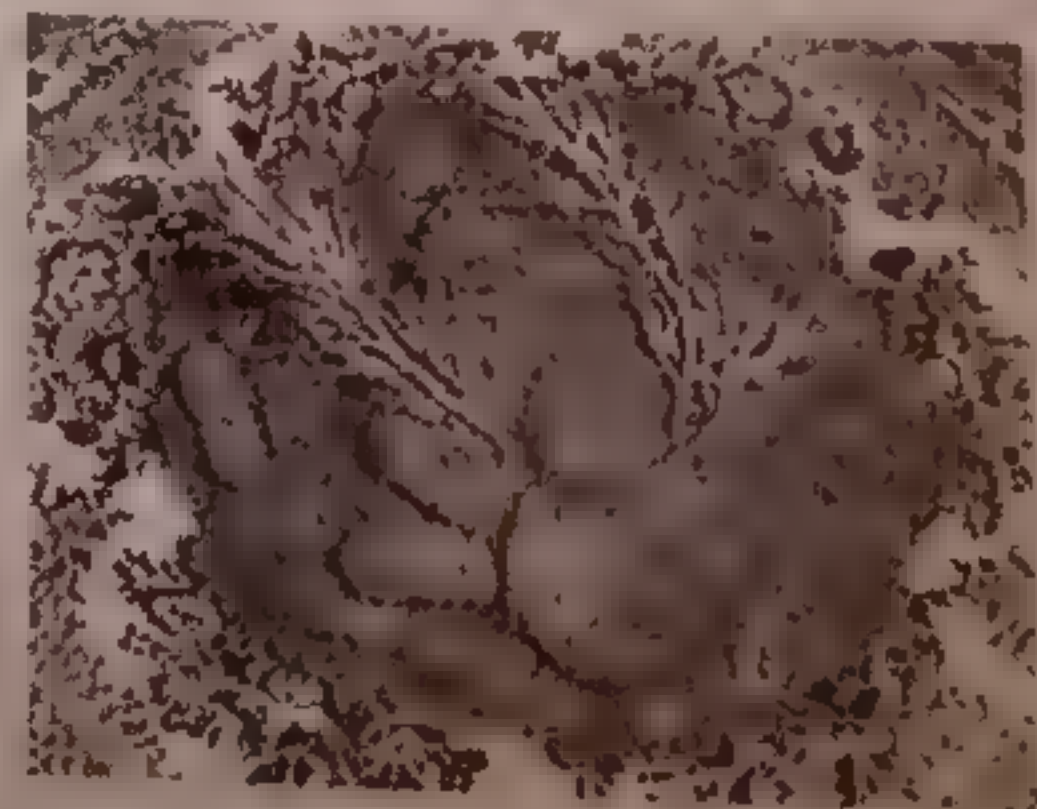
Рецепт от НАДЕЖДЫ СМАКИНОЙ, г. Кировоград

Фасоль с орехами

На 1 стакан фасоли - 500 г ядер грецкого ореха, 1 головка репчатого лука или 75 г зеленого.

Фасоль перебрать, промыть, замочить в холодной воде на 6-8 час., а затем слить воду, снова залить фасоль холодной водой и сварить ее. Добавить в фасоль мелко нарезанный репчатый лук и дать закипеть. Ядро грецкого ореха истолочь, добавить в фасоль, посыпать солью, перцем и все это тщательно размешать деревянной ложкой. Подготовленную фасоль переложить в салатник или в глубокую фарфоровую посуду и перед подачей на стол посыпать рубленой зеленью. Подавать можно как в горячем, так и в холодном виде.

Рецепт от ВАЛЕНТИНЫ ТОЛКАЧЕВОЙ, г. Саратов




ЕШЬ БОЛЬШЕ,

богатырем будешь

Гусь или курица 50 г, свекла 75 г, капуста свежая 100 г, картофель 100 г, жир 5 г, морковь 15 г, корень петрушки 10 г, лук репчатый 20 г, сало-шпик 5 г, томат-пюре 10 г, сметана 20 г, мука гречневая 30 г, яйцо 1/10, вода 45 г, сахар 3 г, уксус (3%) 5 г, зелень петрушки 5 г, лист лавровый, соль.

Борщ с галушками


 Варят бульон на курятине или гусятине. Свеклу, коренья и лук готовят так же, как для украинского борща. В процеженный кипящий бульон кладут нарезанный кусочками картофель, шинкованную капусту и варят 10-15 мин, затем добавляют свеклу с луком, толченое сало, зелень петрушки, варят до готовности, снимают с огня и дают настояться в теч. 15-20 мин. Для приготовления галушек в кипя-

щую воду всыпают 1/3 часть всего количества гречневой муки, хорошо размешивают и снимают кастрюлю с огня; охладив, добавляют яйца и остальную муку, тесто вымешивают, столовой ложкой отделяют небольшие порции и бросают в кипящую подсоленную воду. При подаче в тарелку кладут галушки, сметану и зелень петрушки

Рецепт от
ЕЛЕНА КИСЕЛЧУК
Мини-городская общ.



Салат «Провинция»

 25 грамм сливочного масла, 2 столовые ложки растительного масла, 2 зубка измельченного чеснока, 250 грамм очищенных креветок, 3 помидора, очищенных и порезанных на дольки, 2 столовые ложки измельченной петрушки, сок 1 лимона.

Разогреть сливочное и растительное масло в глубокой сковороде. И зарумянить чеснок в течение 2 минут. Добавить креветки и помидоры. Петрушку и сок лимона добавить непосредственно перед подачей.

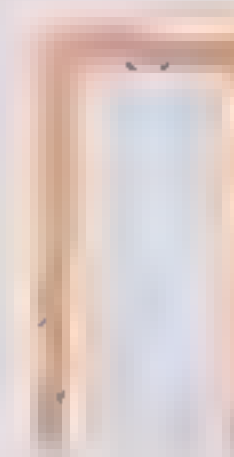
Рецепт от Н.С. СТЕПАНЮК, Беларусь, Кобринский р-н

4 чашки муки, 3 яйца, 1 ст. сахара, 2 ст. л. меда, 50 г сливочного масла, 2 ч. л. соды, гашенной уксусом
Крем: 1 л сметаны, 1.5 ст. чернослива без косточек, 500 г кураги

Торт «ЯДВИГА»

★★★★★



 просеять муку. Яйца взбить с сахаром и содой. Добавить сливочное масло. Медленно помешивая, всыпать муку. Замесить тесто. Оно должно быть похоже на мягкий пластилин, чтоб его легко можно было раскатать.

Разделить тесто на 8 частей. Очень тонко раскатать, обильно посыпая на каждый корж мукой. Проколоть корж в нескольких местах вилкой. Выпекать в горячей духовке 5-10 мин.


Вынуть и очень быстро с помощью большой тарелки или крышки вырезать круги (чтобы получились одинаковые коржи). Тут же обрезанные края раскрошить в мелкую крошку.

Взбить сметану с сахаром. Чернослив пропустить через мясорубку. Все коржи разложить на столе, намазать их кремом и оставить на 25-30 мин и лишь после этого собирать торт, добавляя на каждый корж крем. На средний корж выложить пропущенный через мясорубку чернослив и курагу. Верхний слой и бока обсыпать крошкой.

Рецепт прислала ЯДВИГА ОРНОХ

«АЛЕКСАНДР»

200 г шампиньонов, 200 г мидий очищенных вареных мороженных, 2 помидора, майонез.

 Грибы мелко порезать, посолить и обжарить с луком на растительном масле и остудить; мидии опустить в подсоленный кипяток и вытаскивать, как только вода снова закипит; помидоры порезать кубиками; в порционные салатники положить грибы, сверху помидоры и мидии, залить майонезом, украсить зеленью.

Рецепт прислал
АЛЕКСАНДР ПОНОМАРЕНКО,
г. Калининград

Тосканский суп с фрикадельками

200 г мякоти говядины, 1 яйцо, 1 небольшая луковица, 1 ст. л. свежих хлебных крошек, 1 ст. л. рубленой петрушки, 1 щепотка тертого мускатного ореха, 4 стакана говяжьего бульона, 0,5 ст. л. сливочного масла, 1 морковь, 1 небольшая репка, 1 перо зеленого лука, соль, перец.

Говядину мелко порубить или провернуть через мясорубку. Луквицу измельчить. Смешать рубленое мясо с хлебными крошками, луком, рубленой петрушкой и мускатным орехом. Фарш посолить, поперчить и скатать из него 16 маленьких шариков размером с грецкий орех. Бросить в кастрюлю с кипящей водой и варить около 10 мин. Вынуть и отложить в сторону.



Морковь и репку очистить, нарезать крупной соломкой, зеленый лук измельчить. В кастрюле растопить масло, добавить 0,5 стакана бульона и приготовленные овощи. Накрыть крышкой и проварить на среднем огне около 5 мин. Влить остальной бульон, добавить фрикадельки, довести до кипения и варить 2-3 мин., чтобы фрикадельки прогрелись. Если нужно, посолить и поперчить по вкусу.

Рецепт от АННЫ КУЗЬМИНОЙ, г. Выборг

На 6 порции: 25 г маргарина или сливочного масла, 1 небольшая мелко нарубленная головка репчатого лука, 2 куса черствого белого хлеба, 750 г говяжьего фарша, 1 яйцо, 1 ч. ложка соли, 1/4 ч. ложки молотого черного перца, 1/4 ч. ложки молотого мускатного ореха, щепотка молотого душистого перца, 2 ч. ложки растительного масла, 2 ст. ложки муки, 400 мл куриного бульона, 60 мл жирных сливок, 15 г нарубленного укропа



оставьте сковороду на среднем огне, растопите в ней 15 г маргарина. Положите лук и пассируйте, часто помешивая, 8 минут. Переложите в большую миску и вытрите сковородку.

Тем временем измельчите хлеб. Добавьте панировочные сухари в говяжий фарш, а также яйцо, соль, черный перец, молотый мускатный орех, душистый перец и лук. Все как сле-

600 г баранины, 120 г репчатого лука, 40 г сливочного масла, 20 г муки, 120 г чернослива, 8 г сахара, корица, перец молотый черный, соль.

Баранина с черносливом



Мясо нарезают узкими длинными полосками (как на бефстроганов). Мелко нарезанный лук пассируют в сливочном масле, обжаривают там же мясо, присыпают мукой, солью, перцем и корицей, перемешивают, подливают столько воды, чтобы она покрыла мясо, и доводят до готовности на слабом огне. За 20 мин до подачи кладут замоченный накануне чернослив (косточки удаляют), заправляют сахаром. Подают с рассыпчатым рисом.



Рецепт от ТАМАРЫ НИКОЛАЕВНЫ, г. Псков

Котлеты от Марины

600 г мягкой говядины, 5 долек чеснока, 125 г сливочного масла, 3 яйца, 75 г панировочных сухарей, 750 г жареного картофеля, 1 столовая ложка зелени петрушки, соль и перец по вкусу.

Мясо нарезать на куски, отбить, посолить, поперчить, натереть чесноком, на середину положить немного сливочного масла. Котлете придать форму морковки, обмакнуть в смесь яиц, молока и муки, обвалить в сухарях и поместить во фритюрницу на 10-12 минут при температуре 180. Подать с жареным во фритюрнице картофелем, полив сливочным маслом и посыпав зеленью.



Прислала МАРИНА ПРОШКОВСКАЯ, г. СПб

Яичница «Смоленская»

Выпустить в чашку 10 яиц, хорошенько разболтать, прибавить соли.

Мякоть черного хлеба нарезать небольшими, тонкими ломтиками, положить на сковороду в распущенное масло и поджарить с обеих сторон, затем вылить на приготовленный хлеб яйца и жарить до готовности, как обыкновенную яичницу.

Подавать на сковороде.

Рецепт от ТАТЬЯНЫ, г. Смоленск

Фрикадельки



дует перемешайте. Сделайте фрикадельки 1 диаметром 4 см.

В той же самой сковороде на среднем огне растопите 5 г маргарина и добавьте 1 ч. ложку растительного масла. Положите на сковороду половину фрикаделек и жарьте, изредка переворачивая, 10 минут или до тех пор, пока фрикадельки не зарумянятся со всех сторон. Переложите к тарелку. Повторите то же самое с оставшимися 5 г маргарина, 1 ч. ложкой масла и фрикадельками. Переложите в тарелку.

В жире на сковороде положите муку и

жарьте, постоянно помешивая, 1 минуту. Постепенно влейте, помешивая, куриный бульон и сливки. Доведите до кипения на сильном огне, помешивая. Уменьшите огонь и тушите 5 минут. Положите фрикадельки в сковороду, аккуратно перемешайте, чтобы фрикадельки были покрыты соусом. Посыпьте нарубленным укропом и подавайте на стол.

Как сформовать фрикадельки: чтобы фрикадельки получились одинакового размера, сделайте следующее: для фрикаделек диаметром 3 см разложите фарш на воощеной бумаге в виде квадрата толщиной 3 см. Нарезьте этот квадрат на кубики со стороной 3 см и мокрыми руками скатайте из каждого шарик. Для фрикаделек диаметром 5 см нарежьте квадрат толщиной 5 см на кубики со стороной 5 см.

Рецепт от ЗИНАИДЫ ПАВЛОВОЙ, г. Марьинск

Кто ест скоро,

тот и работает споро

Салат из поджаренного перца и зелени

У

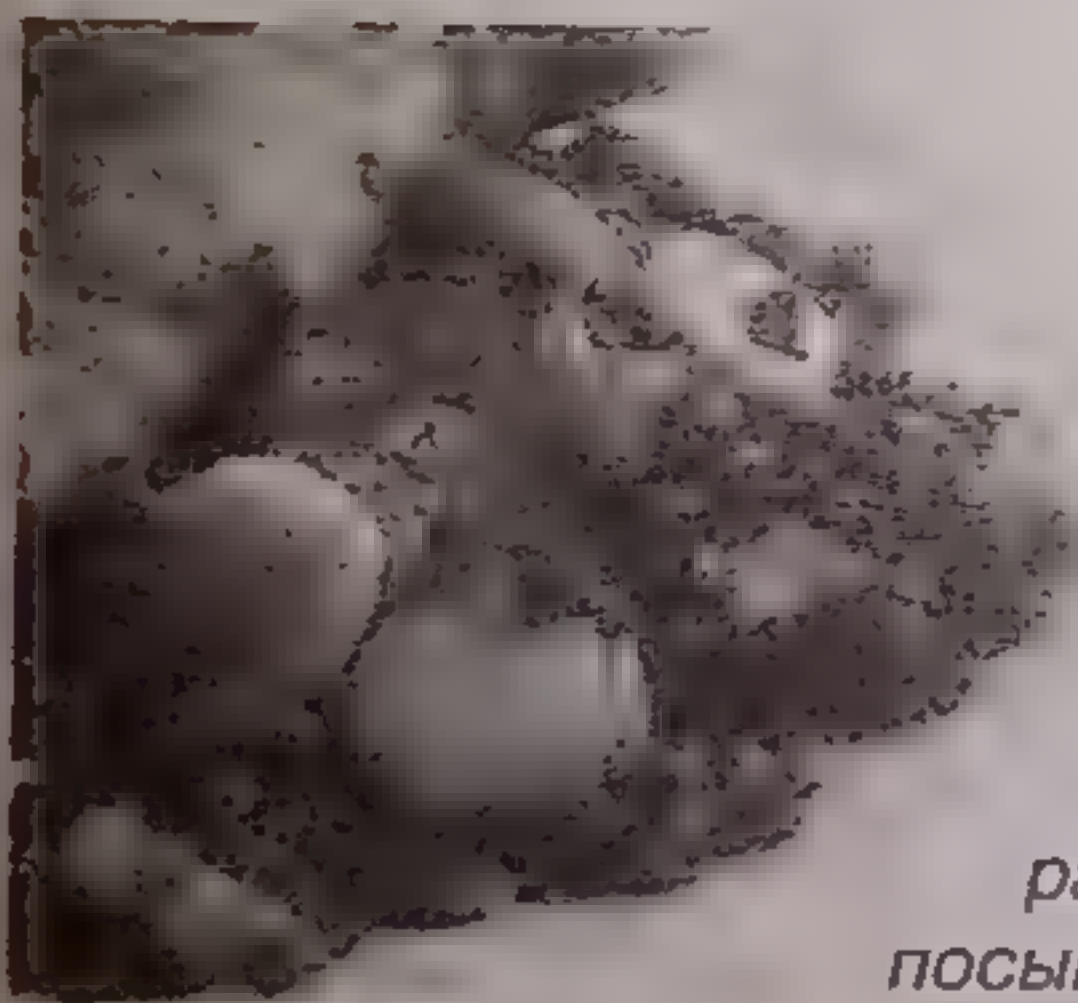
нас в Болгарии есть такой мелкий сорт перца, называемый «Шипка» (от «шиповник»). Бывает и горький и сладкий. Предлагаю рецепт для острого перца.

Зеленый перец поджарить на канфорке, или испечь в духовке (если мелкий или острый сорт, кожицу не снимать). Все количество поджарить в глубокой тарелке, насыпать измельченную зелень (петрушка, укроп, зеленые перья лука или чеснока).

Если зеленого чеснока нет, то надо измельчить старый. Все это залить маринадом из равного количества уксуса (6%) и подсолнечного масла, посолить и дать постоять около 30 минут.

Рецепт от МИЛЕНЫ СЪЕСТОВОЙ, Болгария, г. Пловдив

Чечевица с курагой и орехами



1 стакан чечевицы, 1 шт. репчатого лука, 5-6 шт. кураги, 5-6 ядер грецких орехов, соль, перец, зелень петрушки.

Чечевицу варят почти до готовности, затем солят, добавляют мелко нарезанный лук, толченые орехи, промытую курагу и варят еще 10-15 мин. В конце посыпают перцем, зеленью. Или готовую чечевицу заправляют размельченным чесноком и мелко нарезанной зеленью кинзы.

Рецепт от ЕЛЕНА КОМЛЕВОЙ, г. Устюжна

Соус «Ремуладе»



200 г творожной массы, 4 маринованных огурчика, 1 луковица репчатая или порей, 1 ст. ложка майонеза, соль, перец черный молотый, маринад от огурцов, лимонная кислота.

Творожная масса должна быть очень тонкой и не густой (примерно как густая сметана, в которой стоит ложка, или как в сырках), можно кислой.

Творожную массу смешать с майонезом. Огурчики очень

мелко порезать кубиками. Очень мелко нарезать или натереть луковицу. Все смешать, добавить соль, перец, маринад и кислоту по вкусу.

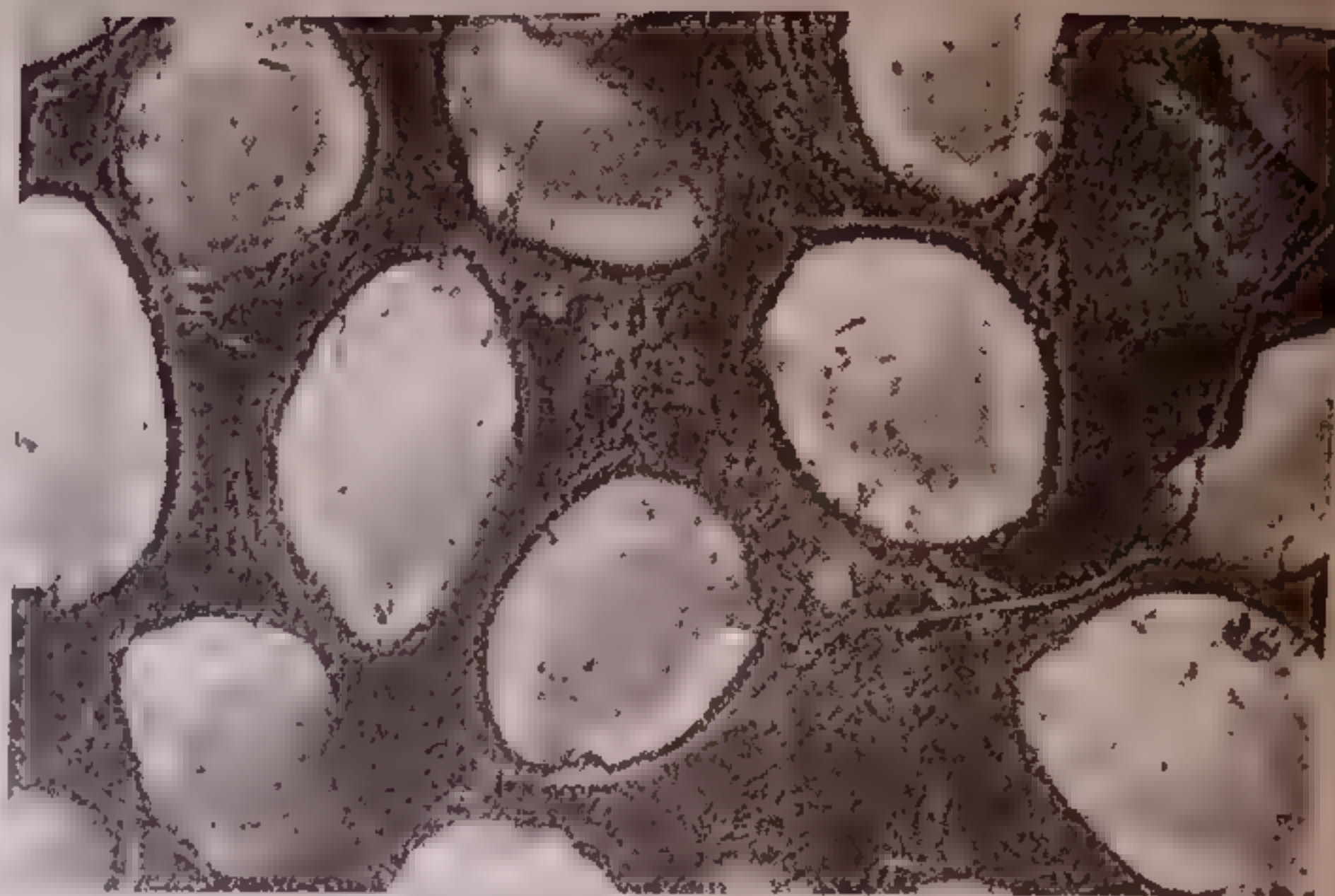
Лично я люблю покислее. С этим соусом очень вкусно есть вареную картошку или жареную рыбу.

Или и то и другое, а также цветную капусту. Или жареные кабачки...

Рецепт от ДАРЬИ САВЕЛЬЕВОЙ, г. Мурманск

250 г кокосовых стружек, 250 г сахара, 3 некрупных яйца, пакетик ванильного сахара.

Кокосовые МАКАРОНЫ



Все смешать ложкой в одной чашке, и ни в коем случае не взбивать миксером яйца с сахаром и так далее. Это важно. Если взбить миксером, то печенье получится твердым, как камни. Все продукты только хорошо перемешать до однородной массы. Взять специальную ложку для мороженого, иногда смачивая ее водой, и заполнять ее готовой массой до краев, а другой столовой ложкой выравнивать верх. Получившиеся холмики выложить на пергаментную бумагу. Выпекать при 180° С, если есть, то с вентиляцией 8-10 мин до золотистого цвета. Сахар тогда жолжен уже чуть закарамелизироваться.

Рецепт от НАСТИ ПОЛЯНСКОЙ, г. СПб

Бутерброды «Закрытые»



Закрытые бутерброды делают с теми же продуктами, что и обычные бутерброды. Белый хлеб нарезают длинными полосками шириной 5 см, толщиной около 1/2 см и намазывают сливочным маслом. Для некоторых продуктов масло предварительно смешивают с различными приправами - с горчицей (для ветчины, колбасы), тертым сыром (для ливерной колбасы), хреном (для осетрины), соусом (для мяса, языка).

Под лососину, семгу, черную икру и сыр хлеб намазывают маслом без добавления каких-либо приправ.

На приготовленную полоску хлеба по всей ее длине укладывают тонкие ломтики продукта, накрывают другой полоской хлеба, плотно прижимают ее ножом, обрезают с боков и разрезают поперек так, чтобы получить бутерброды размером 3-3,5 см. подают закрытые бутерброды на тарелке, покрытой салфеткой.

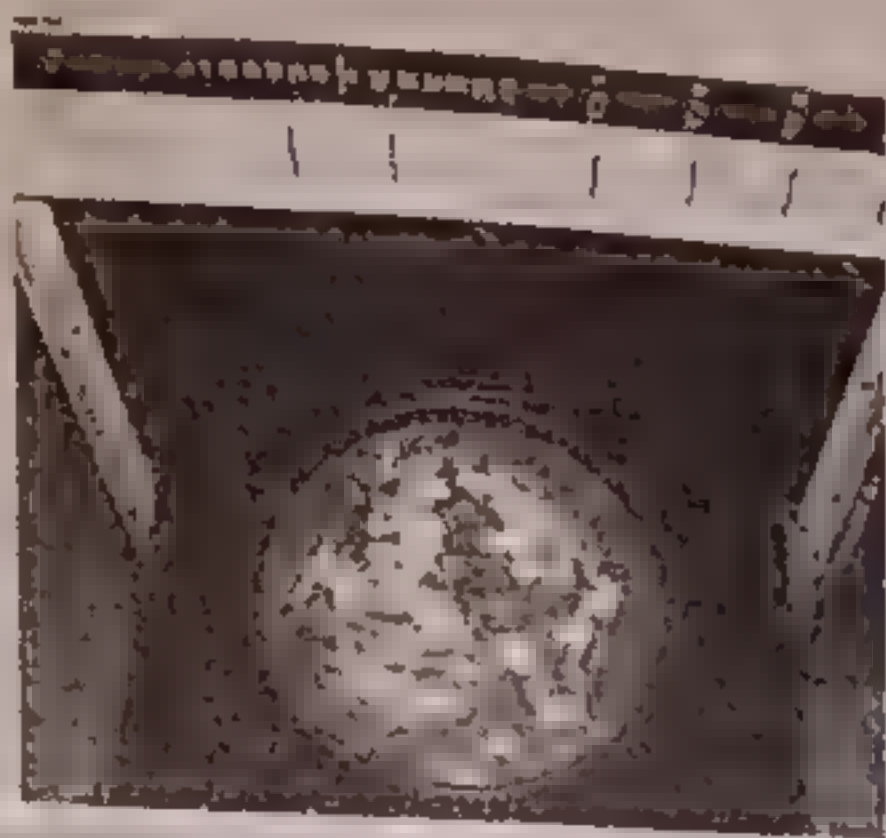
Рецепт от АЛЛЫ ВЕРЕЕВОЙ, г. Вырица

Шарлотка

3 яйца, 1 банка сгущенного молока с сахаром, 1 стакан муки, 1/2 ч.л. соды погасить уксусом или лимонным соком, яблоки.

Тесто перемешать в миксере, добавить очищенные, нарезанные яблоки. Смазать форму для выпекания любым жиром – и все это в духовку. Выпекается примерно 30-40 мин. Проверить можно деревянной палочкой или спичкой. Если палочка сухая, то готово.

Рецепт от
СВЕТЛАНЫ
КЛОДОВСКОЙ,
г. Сызрань

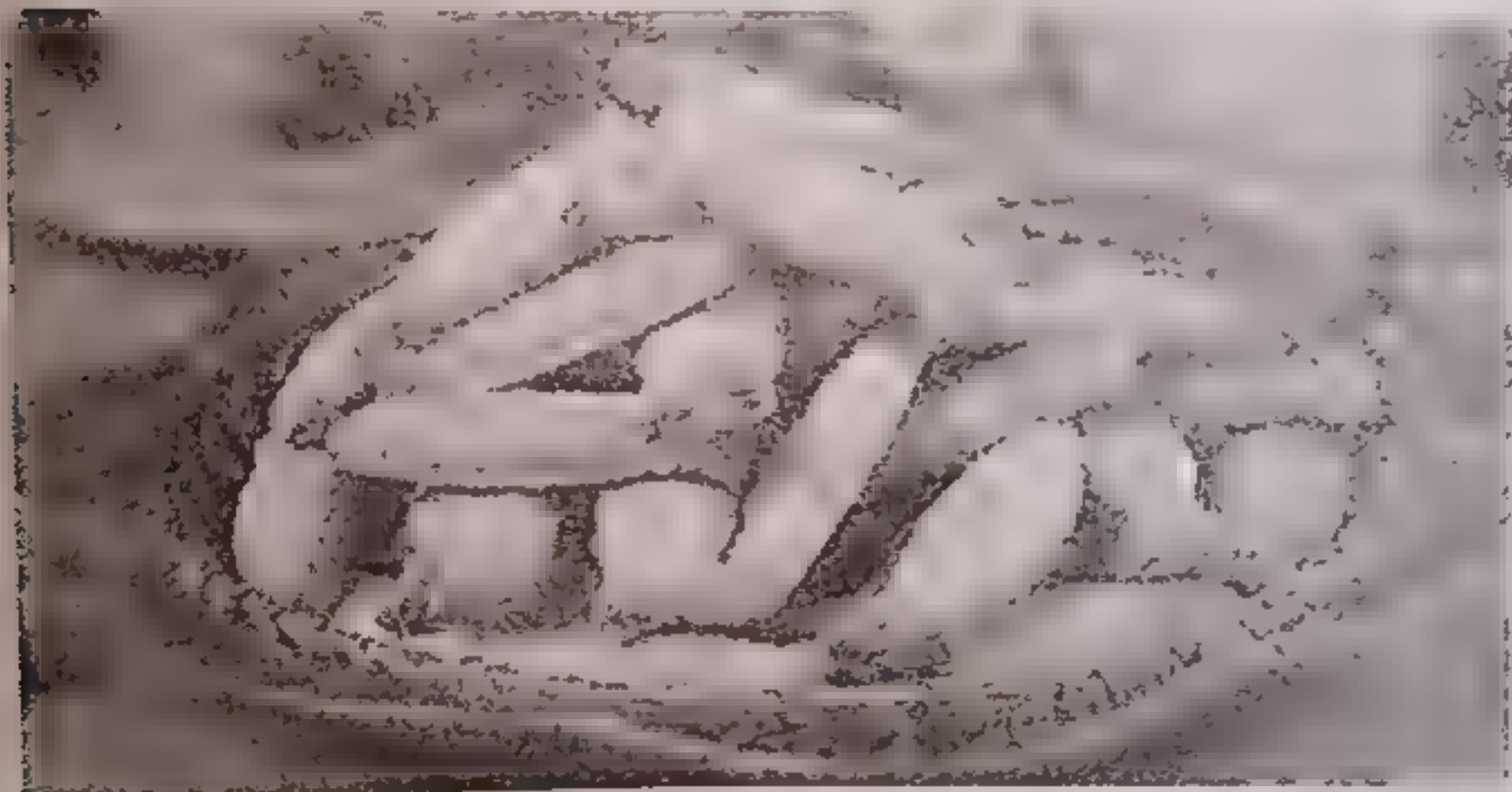


ПЕЧЕНЬЕ НА ПИВЕ

1 пачки маргарина, полстакана пива, 2 стакана муки.

Делаем тесто, раскатываем и вырезаем кружки стаканом. Каждый кружок обмакиваем в сахар, и на протевень (180-200°C). Печенье готовится очень быстро, вкусно и дешево (тает во рту).

Рецепт от В. Л. ЛОХОВОЙ, г. СПб



ХЛЕБНЫЙ КВАС

40 л воды, 4 буханки ржаного хлеба по 600 г (можно смесь ржаного), 100 г дрожжей, 4 стакана муки.

Хлеб порезать ломтиками и обжарить в духовке до темно-коричневого цвета. Залить хлеб кипящей водой и дать остыть. Замесить тесто и опустить в бидон с водой и хлебом, через 5-6 дней квас готов.

Рецепт от КСЕНИИ, г. Выборг



БАНАНЫ В СИРОПЕ ИЗ ВИНА



Вино 200 г, сахар 100 г, бананы 100 г, корица.

Варят сироп из красного вина типа "бордо" с сахаром и корицей. В кипящий сироп опускают несколько спелых очищенных бананов и сразу же снимают посуду с огня. Выдерживают бананы в сиропе несколько часов.

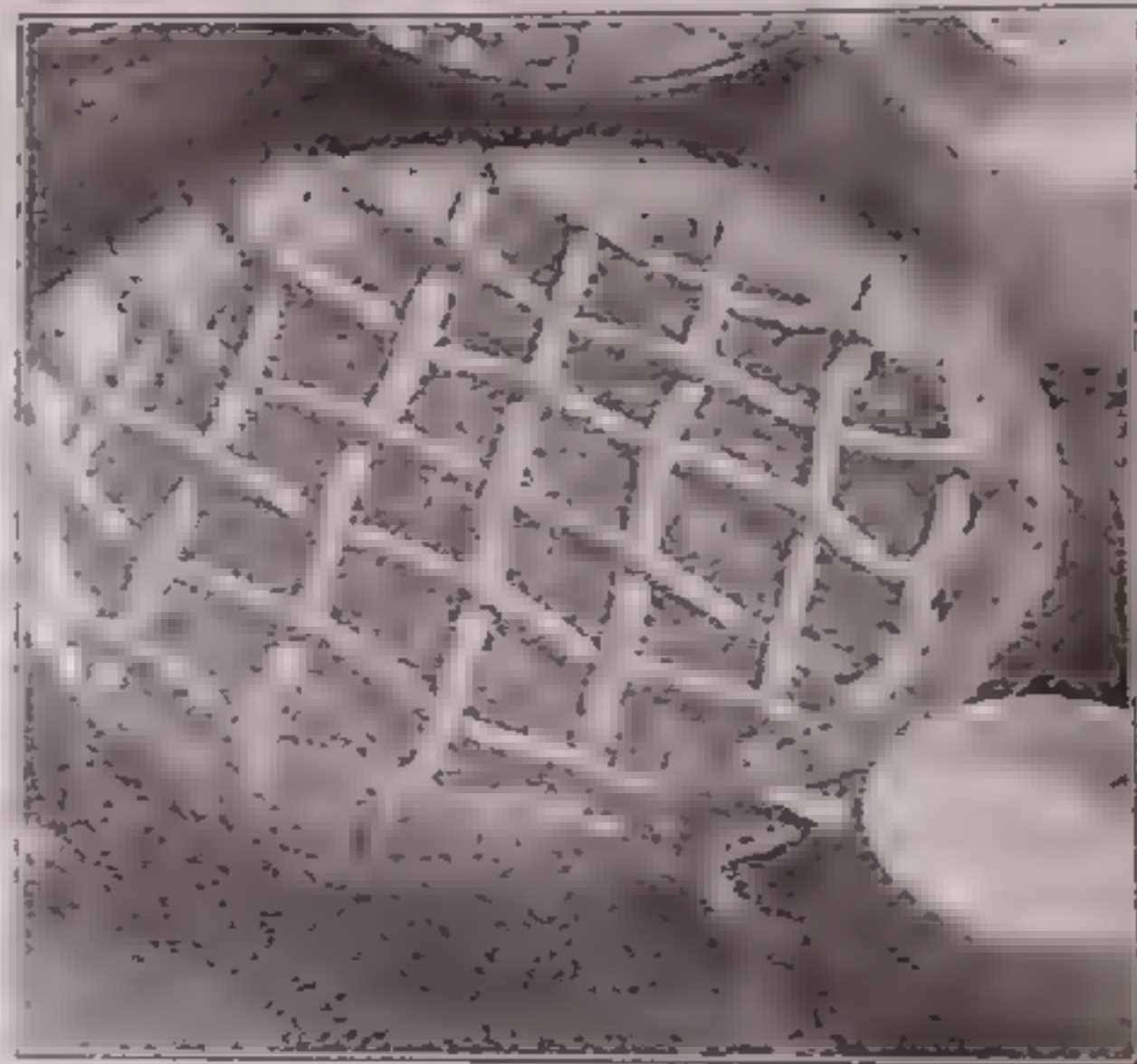
Рецепт от МАРИИ ПОКРОВСКОЙ, г. Тихвин

Сладкие ватрушки «Астрочка»

1 пачка творога (200 - 250 г), 4 яйца, 1,5 стакана сахара и 1 стакан муки.

Все ингредиенты перемешиваем, муку добавляем последней. Тесто должно быть по консистенции как на оладьи. В маленькие формы для кексов укладываем квадратики пергаментной бумаги для выпечки (если формы тефлоновые, то можно и без бумаги), бумагу слегка приминаем, в образовавшееся углубление наливаем тесто. Ставим в духовку на 150 градусов до образования румяной корочки. Когда вкусюшки будут готовы, выкладываем их на поднос верхушкой вниз. Их низ, который теперь сверху, начинает сжиматься, образуя углубление, куда и следует налить сметану средней густоты. Очень вкусно с чаем или кофе. Приятного аппетита.

Рецепт от
ГАЛИНЫ
ОСТРОВСКОЙ, г. СПб



Торт венский

Взять белых и черных сухарей, смолоть их отдельно друг от друга, просеять. Количество тех и других толченых сухарей - примерно по одной чашке. Миндальные орехи (800 г) истереть на терке, кусочки, оставшиеся нестертыми, истолочь в ступке. Растереть орехи с мелким сахаром, влить в них понемногу, смешивая, дюжину желтков, всыпать белых сухарей, взбитые 12 белков.

Сразу же массу разлить в две одинаковые формы, смазанные маслом, и запечь в разогретом жарочном шкафу. Другую порцию орехов - 400 г - прямо с шелухой смолоть в кофейной или перечной мельнице, смешать их с 600 г сахарной пудры и растереть в течение часа с дюжиной яиц и еще десятком желтков. Приготавливают массу из этих орехов с черными сухарями и еще десятком желтков. Затем всыпают еще чашку молотых и просеянных черных сухарей, смешанных с десятком взбитых в крутую пену белков. Берут такую же форму, выкладывают туда тесто и пекут корж треть часа до готовности.

На белый корж слоем кладут мармелад, потом - черный корж, смазав его вареньем (без сиропа), густым джемом, конфитюром, повидлом, прикрывают все последним белым коржом, глазируют и ставят в духовку подсушить глазурь. Украшают сверху по своему вкусу.

Рецепт от КАМИЛЫ, г. СПб

Где питко, да едко,

туда душа горит

ТОМАТНЫЙ КОКТЕЙЛЬ

3 стакана томатного сока, 2 неполные чайные ложки сахара, 2 чайные ложки лимонного сока, 3 чайные ложки шерри или портвейна, 1 чайная ложка тертого лука, соль, перец, 2 стебелька свежей мяты.

Томатный сок смешать по вкусу с прочими продуктами. Стебельки мяты настоять в томатном соке в течение 1-2 ч. Затем удалить их и поставить коктейль на холод.

Рецепт от НАТАЛЬИ КРУТОВОЙ, г. Самара



ФРУКТОВЫЙ КОКТЕЙЛЬ

На 6 стаканов по 200 мл: 1 банка абрикосов (425 мл), 1 столовая ложка кленового сиропа, 500 мл светлого виноградного сока, 500 мл кефира.

Сделать пюре из 2/3 абрикосов с соком и нарезать кубиками оставшиеся фрукты. Положить и то и другое вместе с сиропом в сосуд для крюшона и охладить 60 минут. Перед подачей на стол влить виноградный сок и кефир.

Рецепт от КИРЫ МАТВЕЕВОЙ, г. Иваново

Копенгагенский

250 г рыбы, 1 соленый огурец, 2 помидора, 1 маленькая луковица, 1-2 яблока, 100 г майонеза, соль, перец, горчица.

Рыбу отварить в очень небольшом количестве воды, удалить кости и разделить рыбу на кусочки. Огурец, помидоры, лук и яблоки нарезать кубиками и соединить с кусочками рыбы, приправить солью, перцем и горчицей и смешать с майонезом.

Рецепт от НОННЫ ЛЬВОВНЫ СОКОЛОВОЙ, г. Кингисепп

КАНАПЕ

с раковыми шейками

Хлеб пшеничный – 100 г, раковые шейки – 20 г, масло сливочное – 20 г, масло анчоусное – 5 г, томат-паста – 5 г, каперсы.

Гренки из белого хлеба смазывают сливочным маслом, смешанным с томат-пастой или майонезом. Накладывают разрезанные пополам раковые шейки, вынутые из сваренных раков. Посередине помещают цветочек из сливочного масла, а вокруг него каперсы. Из этих продуктов можно приготовить другой вариант, например, бутерброд с раками (адмирал). Круглые гренки намазывают анчоусным маслом. Шейки сваренных раков разрезают в длину пополам и кладывают на гренки (буквой х). Гарнируют маслинами и каперсами.

Рецепт от ЖАННЫ ПОНОМЕРЕНКО, г. СПб



на 80 штук: 150 г сливочного масла, 100 г сахарного песка, 150 г жженого сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 1 щепотка соли, 2 яйца, 200 г муки, 50 г молотого миндаля, 1 чайная ложка разрыхлителя, 75 г рубленого миндаля, 100 г шоколадных листочков.

Шоколадное ★★★★★

ПЕЧЕНЬЕ



Размягченное сливочное масло, все виды сахара и соль положить в миску и взбивать венчиками миксера до растворения. По одному отбить в массу яйца.

Смешать муку, молотый миндаль, разрыхлитель и просеять в сливочно-сахарную массу. Перемешать. Добавить рубленый миндаль и шоколадные листочки. Нагреть духовку до 175 градусов.

Три противня выложить кулинарной бумагой. Тесто отделять двумя чайными ложками и в виде холмиков размером с грецкий орех класть на противень.

Печь каждый противень по 10 - 12 минут. Печенье сразу же вынимать из духовки и остужать. Приготовление 30 минут.

Рецепт от ИРИНЫ КОМКОВОЙ, г. Смоленск

Рис С ЛИМОНОМ

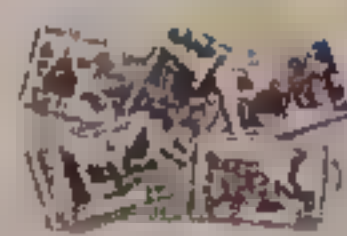


Рис 60 г, молоко 50 г, вода 50 г, пудра сахарная 50 г, лимон 1/5 шт., ром 10 мл, варенье.

Рис промывают, несколько раз меняя воду, засыпают в кипящую воду и варят 5 мин. Затем отцеживают, доваривают в смеси молока и воды, выкладывают в глубокую посуду и охлаждают.

Добавив сахарную пудру, сок и цедру лимона, ром, массу вымешивают и выкладывают в подходящую форму, смазанную арахисовым маслом, и выдерживают несколько часов в холодильнике. Подают блюдо с фруктовым вареньем, отцедив сироп.

Рецепт от ЛАРИСЫ ГОРБАТЕНКО, г. Глухов

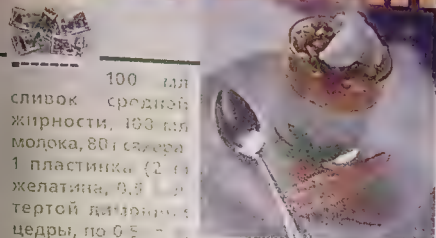
МОРОЖЕНОЕ ИЗ КОФЕ СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ

На банку кофе со сгущенным молоком - 2 стакана воды.

Кофе со сгущенным молоком из банки выложить в кастрюлю, развести его горячей водой, размешать, вскипятить. После охлаждения перелить в форму, а в дальнейшем замораживать так же, как и сливочное мороженое. Таким же способом можно приготовить мороженое из какао со сгущенным молоком.

Рецепт от КАТИ САМИЛЮК, г. Тосно

ПАНАКОТТА



100 мл сливочной средней жирности, 100 мл молока, 80 г сахара, 1 пластинка (2 г) желатина, 0,5 л тертой лимонной цедры, по 0,5 г ликера и рома, 15 г пастилы для украшения.

Сливки и молоко вылить в сотейник. Стручок ванили разрезать вдоль, вынуть зерна и мякоть, добавить в сотейник вместе с палочкой. Добавить сахар, ликер и ром, цедру лимона. Нагреть до температуры 75°C. Затем ввести предварительно замоченный в холодной воде желатин, перемешать. Горячую смесь разлить по порционным прозрачным емкостям (стаканы или бокалы), охладить в холодильнике. Ананас, папайю, киви и манго очистить и нарезать мелким кубиком. Маракуйю разрезать пополам, вынуть мякоть, добавить к остальным фруктам и перемешать. При подаче фрукты уложить на застывшее суфле. Украсить паннакотту свежей мякотью и подавать охлажденной.

Рецепт от ОКСАНЫ СИДОРЕНКО, г. Пермь

Фалафель



250 г сухого нута, 1 л воды, 3 ст. л. крупы, 1 большая луковица, 5 зубчиков чеснока, пучок петрушки, пучок кинзы, 3 ст. л. молотого кумина, 1 ст. л. молотого кориандра, 1 ч. л. питьевой соды, 1 ч. л. соли, 0,25 ч. л. молотого черного перца, 0,25 ч. л. кайенского перца, 1 ч. л. порошка карри, щепотка молотого кардамона, 4 ст. л. пшеничной муки, растительное масло для фритюра.

Нут залить холодной водой и оставить на 4 ч, после чего воду слить. Лук очистить, мелко нарубить. Чеснок очистить, пропустить через чесночный пресс. Зелень очень мелко нарубить. Нут измельчить в блендере и выложить в миску. Добавить булгур, лук, чеснок, зелень, кумин, кориандр, соду, соль, весь перец и карри. Влить 3 ст. л. воды, перемешать и оставить на 30 мин. Добавить муку и перемешать. Влажными руками и влажной столовой ложкой скатать из теста 18 шариков. Масло для фритюра разогреть в глубокой сковороде (кубик хлеба должен обжариваться в нем за 30 сек.). Убавить огонь до среднего. Фалафель небольшими порциями класть в масло и обжаривать в течение 3-4 мин., до золотистого цвета. Готовый фалафель вынуть из масла шумовкой и выложить на бумажное полотенце, чтобы стек лишний жир. Подавать горячим с теплой питьевой, овощным салатом, оливками, хуммусом и тхиной.

Рецепт от ОЛЗИШЖАРГАЛ ТУНЖЕЕ, г. СПБ

САЛАТ ИЗ РЕДЬКИ С ЧЕСНОКОМ И ЯЙЦАМИ

Редька - 400 г, чеснок - 2 зубчика, яйца - 4 шт., лук сладкий фиолетовый - 50 г, сметана - 200 г. Редьку очистить, натереть на крупной терке, добавить чеснок, сваренные вкрутую и мелко порубленные яйца, лук. Все перемешать, заправить сметаной, украсить веточками укропа и семенами подсолнечника и тыквы.

Рецепт от НИКОЛАЯ В. СЕВЕРИНА, г. В. Салда

23-29
декабря
2005

подарки



«Новому Году»

Время работы
11.00 - 19.00

Выставочный центр "ЕВРАЗИЯ"

м. "Лесная" ул. Капитана Воронина, 13 тел./факс: 324-64-16

Новогодняя ярмарка

ВКРАСНОВА №23/01

9

Ешь без уклону,

пей без поклону

ТРИ СОУСА



ОТ АЛИНЫ РАДЕЕВОЙ

1. ГРИБНОЙ СОУС

5-6 шт. сушеных грибов, 1 ст. л. муки, 2-3 ст. л. сметаны, 2 луковицы

Грибы замочить в 2 ст. воды на 2 - 4 часа, потом вынуть, тщательно промыть, а воду из-под грибов слить в другую посуду так, чтобы песок остался на дне. В этой воде варить грибы до мягкости (20-25 мин), в конце варки посолить.

Пока грибы варятся, муку обжарить до золотистого цвета, лук мелко нарезать и отдельно спассировать на растительном масле. Жареную муку развести небольшим количеством теплой кипяченой воды или мясного бульона, так чтобы не было комочков. Сваренные грибы вынуть, а в разведенную муку влить грибной отвар. Грибы мелко нарезать, смешать с пассированным луком, положить в соус. Варить еще 7-10 мин. В конце добавить сметану, попробовать на соль, довести до кипения, снять с огня.



2. СОУС ГРЕЧЕСКИЙ

морковь, лук, томат, соль

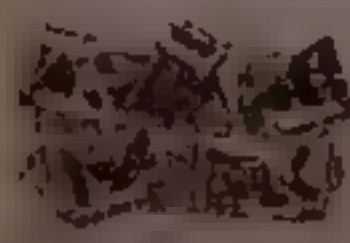
Морковь натереть на терке, добавить немного воды и варить почти до готовности. Туда же положить нарезанный кольцами лук. Томат пожарить, добавить его к моркови с луком. Перемешать, посолить.

3. СОУС С СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ И СМЕТАНОЙ

сливочное масло, 1 ст. л. муки, 2 ст. л. 20%-ной сметаны, соль, лимонный сок

Кусочек сливочного масла размером с грецкий орех распустить на сковороде, добавить туда муку, перемешать. Огонь под сковородкой уменьшить до минимума. Потом тоненькой струйкой лить в соус горячую воду, непрерывно помешивая. Как только содержимое сковородки достигнет консистенции йогурта, добавить туда сметану и выключить огонь. Можно добавить капельку лимонного сока, посолить.

Эстонская Каша



1 стакан гороха, 0,75 стакана гречневой крупы, 4 картофелины, 100 г сливочного масла, 50 г свиного сала (нутряного), 0,5 л молока, 1 луковица.

Горох отварить до полуготовности, добавить картофель, крупу и, не перемешивая, продолжать варить до готовности всех продуктов. Затем посолить, влить молоко, перетереть все в однородную массу, добавить мелко нарезанный лук, обжаренный на сале, и растопленное сливочное масло.

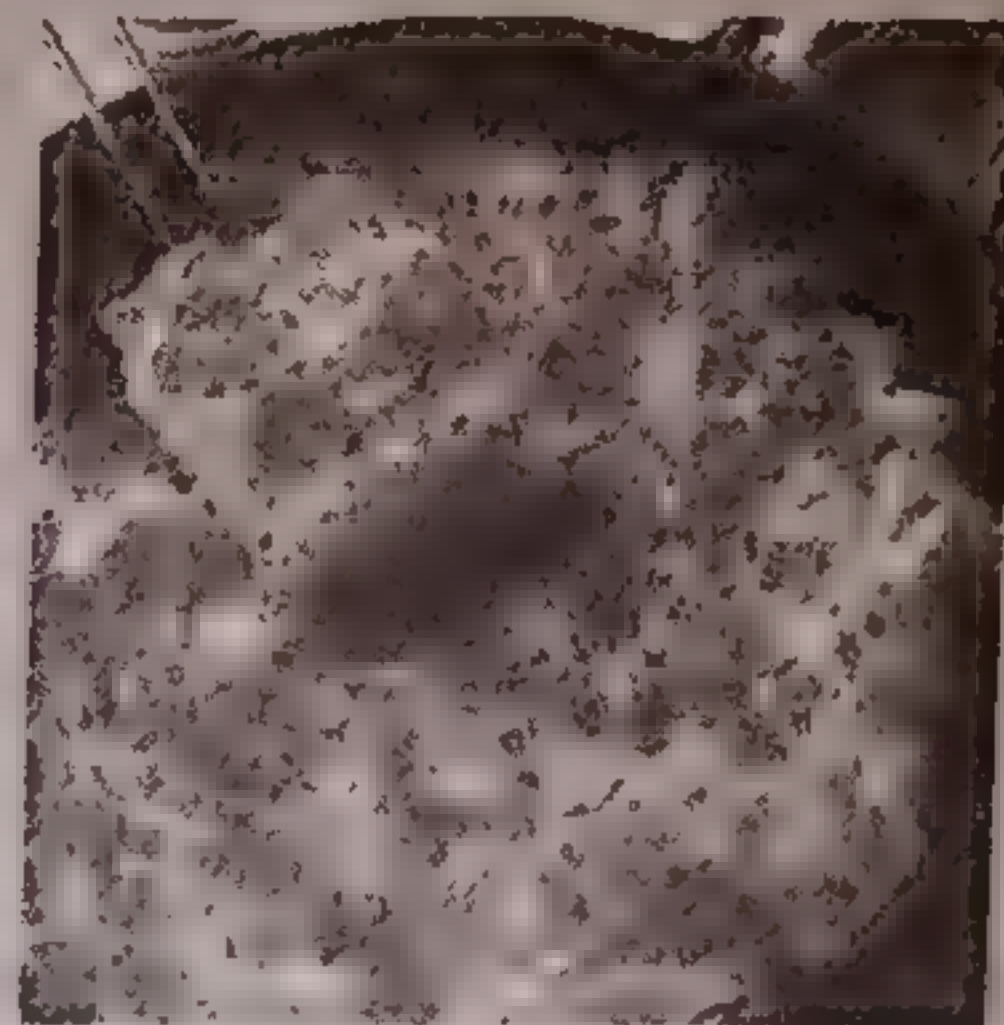
Рецепт от ИГОРЯ ЛАЗОВСКОГО, г. Пярну

350 г куриных потрохов, 50 г шпика или другого жира, 1 луковица, 0,5 стакана риса, (1,5 стакана отварного риса), 1 яйцо, 1 стакан молока, тертый сыр, маргарин, перец, соль.

Запеканка

★★★★★

ИЗ КУРИНЫХ ПОТРОХОВ



Шпик нарезать кусочками и подрумянить. Обжарить в нем лук и изрубленные куриные потроха, прежде всего желудочки, затем сердце, в последнюю очередь печеньку, т.к. она прожаривается наиболее быстро. Заправить смесь солью и перцем, добавить немного горячей воды и тушить до полной готовности. Отваренный рис смешать с готовыми продуктами, переложить в смазанную маслом форму, залить яйцом, взбитым с молоком. Посыпать тертым сыром и кусочками маргарина. Запекать 10-15 минут в нежаркой духовке. Подать с кисло-сладким салатом (из тыквы, брусники, моркови с клюквой и т.д.).

Рецепт от ВИКТОРИИ ЮСОВОЙ, г. Нижнекамск

РАГУ ИЗ ГОВЯДИНЫ

1 кг мяса, 2 головки репчатого лука, 100 г сухого вина, 1 столовая ложка муки, 2 моркови, 250 г стручковой фасоли, 250 г картофеля, 2 столовые ложки масла, зелень.

Репчатый лук нарезать и обжарить, прибавить мясо, нарезанное кусками и посоленное, обжарить на сильном огне.

Затем залить небольшим количеством воды или бульона и вином. Прибавить поджаренную муку, разведенную водой.

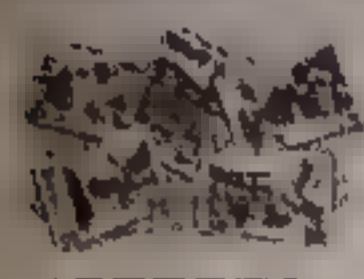
Тушить на слабом огне до мягкости мяса. Отдельно в кастрюле сварить морковь, стручковую фасоль и картофель, нарезанный ломтиками.

Готовые овощи откинуть на дуршлаг, чтобы стекла вода, заправить маслом, посыпать зеленью петрушки и укропа и соединить с мясом. Варить 10-15 минут на слабом огне.

Рецепт от М. П. ПАВЛОВОЙ, г. Орел

АМЕРИКАНСКИЙ САЛАТ ИЗ КУРИЦЫ

Куриные грудки 2-3 шт, банка консервированных бобов, пучок салата, 100-150 г твердого тертого сыра, стакан сухариков (маленькими кубиками), майонез, перец черный молотый.



Куриные грудки отварить или приготовить в микроволновке с небольшим количеством растительного масла. Затем порезать их соломкой или кубиками. Салат нарезать и сложить в миску, добавить нарезанное мясо, бобы (предварительно слив с них жидкость), сухарики, сыр. Заправить майонезом и поперчить. Очень сытный и вкусный салат. Многие американцы кушают, только его когда сидят на диете.

Рецепт от ПОЛИНЫ БОЙЦОВОЙ, г. Кунгур

Салат из репчатого лука с яйцом



лук репчатый 200 г, майонез 100 г, яйца 2 шт., соль, зелень.

Лук нарезать кольцами, промыть в холодной воде и опарить кипятком. Вареные яйца мелко нарезать и смешать с луком, добавить соль и залить майонезом. Украсить зеленью.

Рецепт от НАДЕЖДЫ ОКУНЕВОЙ, г. Канда拉克ша

Квашеная капуста тушенная с мясом

Готовлю капусту с мясом, как немцы с голубого экрана рассказали. Предельно просто, без изысков, но вкусно. Нравится и тем, кто на пельменях вырос, и тем, кто телячью вырезку с галантином чередует.

Берем 2 банки квашеной капусты (по 800 г), кислятина та еще) и 1-1,5 кг нежирной (кто любит, можно и жирной) свиной грудинки, лучше толстый ее край. Грудинку моем, обтираем, режем на большие толстые куски (получится 4-5 штук). Как обычно солим - перчим и быстро подрумяниваем со всех сторон на хорошо разогретой сковороде на растительном масле. Обжаренное мясо складываем на терелку.

В эту же сковороду (если масло у вас не сгорело, если сгорело - масло меняем) вываливаем капусту из банок, не отжимая, перемешиваем с маслом, делаем вид, что обжариваем. Добавляем минимум 5 полных столовых ложек сахара, перемешиваем, сверху кладем куски мяса. Лучше их в капусте утопить, чтоб только верхушки торчали. Доливаем воды: она должна покрыть капусту. Накрываем крышкой и тушим до готовности мяса. На малом огне, естественно. Зависит от мяса, но где-то на час надо рассчитывать. У меня к этому времени вода практически выкипает.

Рецепт от МАРИИ ЕСИНОЙ, г. Находка



консервы рыбные в масле 400 г, лук репчатый 150 г, яйца 4 шт., сыр плавленый 150 г, масло сливочное 100 г, майонез 150 г, зелень

Рыбная «МИМОЗА»



Нарезанный полукольцами лук уложить на дно неглубокой салатницы, сверху - мелко рубленые или тертые белки сваренных вкрутую яиц.

Затем слой разломанных на мелкие кусочки рыбных консервов в масле, тертое охлажденное сливочное масло, тертый плавленый сыр. Сверху полить майонезом и посыпать натертым на мелкой терке желтком яйца, рубленой зеленью.

Рецепт от ЛИЛИИ Е., г. Сольвычегодск

Салат «Гранатовый браслет»

картофель 500 г, свекла 500 г, морковь 500 г, мясо куриное 400-500 г, лук репчатый 1-2 шт., майонез 250-300 г, гранат 1-2 шт.

Отварить картофель, морковь и свеклу. Обжарить или отварить куриное мясо с луком. Натереть овощи на крупной терке. На тарелку в форме кольца выложить картофель, морковь, курицу, свеклу. Все слои промазать майонезом. Слои можно повторить. Сверху на салат выложить гранатовые зерна, чтобы полностью покрыть майонез.

Совет: я в центр блюда, на котором будет салат, ставлю банку. Вокруг этой банки выкладываю салат. В конце банку убираю, и получается кольцо.

Рецепт от А.Р., г. Бокситогорск

Капуста по-петровски

2 кг нашинкованной капусты, 2 моркови, 2 луковицы, 2 дольки чеснока, 2,5 ст. л. соли, 2 ст. сахарного песка, 100 г уксуса, 1 л воды, 1 стакан растительного масла.

Морковь натереть на терке, лук нарезать, чеснок мелко порубить. Капусту, морковь, лук, чеснок перемешать, уложить в банки, влить уксус, растительное масло и горячий рассол (воду, соль и сахар вскипятить). Сверху положить гнет и поставить на холод.

Через 3 дня капуста готова.

Рецепт от ПЕТРА ЯКОВЛЕВИЧА, г. СПб

Победители конкурса будут объявлены в середине мая 2000 г.

РЕЦЕПТЫ №2347

Сладко естся,

так крепко спится



ТВОРОЖНЫЕ ФАНТАЗИИ

ОТ СВЕТЛАНЫ ИВАНОВНЫ

Творожники

500 г творога, 1 яйцо, по 2 ст. л. масла и сахара, 1 стакан муки, 1/4 пор. ванилина, 0,5 стакана сметаны

Творог пропустить через мясорубку или протереть сквозь сито, сложить в глубокое блюдо и в кастрюлю, всыпать туда же 1/4 стакана муки, сахар, соль, ванилин, добавить сырое яйцо. Все это хорошо перемешать, высыпать на посыпанный мукой стол, скатать творожную массу в форме толстой колбаски и разрезать ее поперек на 10 равных частей. Каждую часть обвалять в муке, придать ей форму биточка, положить на разогретую с маслом сковороду и обжарить с обеих сторон. Подавать со сметаной

Творожная запеканка

4 яйца, 1 стакан сахара, 2 ст. л. манки, 0,5 кг творога

Поочередно смешать все так, чтобы не было комочков. Подготовить глубокую сковородку, смазать дно маргарином, посыпать панировочными сухарями и вылить туда творожную массу. Выровнять, накрыть крышкой и поставить в духовку на средний огонь минут на 30. Через 30 мин вынуть и дать остыть. Подавать со сметаной

Корзиночки с творогом и клубникой

60 г слив. масла, соль, 1 пакетик ванильного сахара, 150 г муки, 4 яйца, 500 г клубники, 100 г сахарного песка, 250 г нежирного творога, 3 пакетика желатина, 100 г сливок, 100 г сахара, 1 ст. л. сахарной пудры

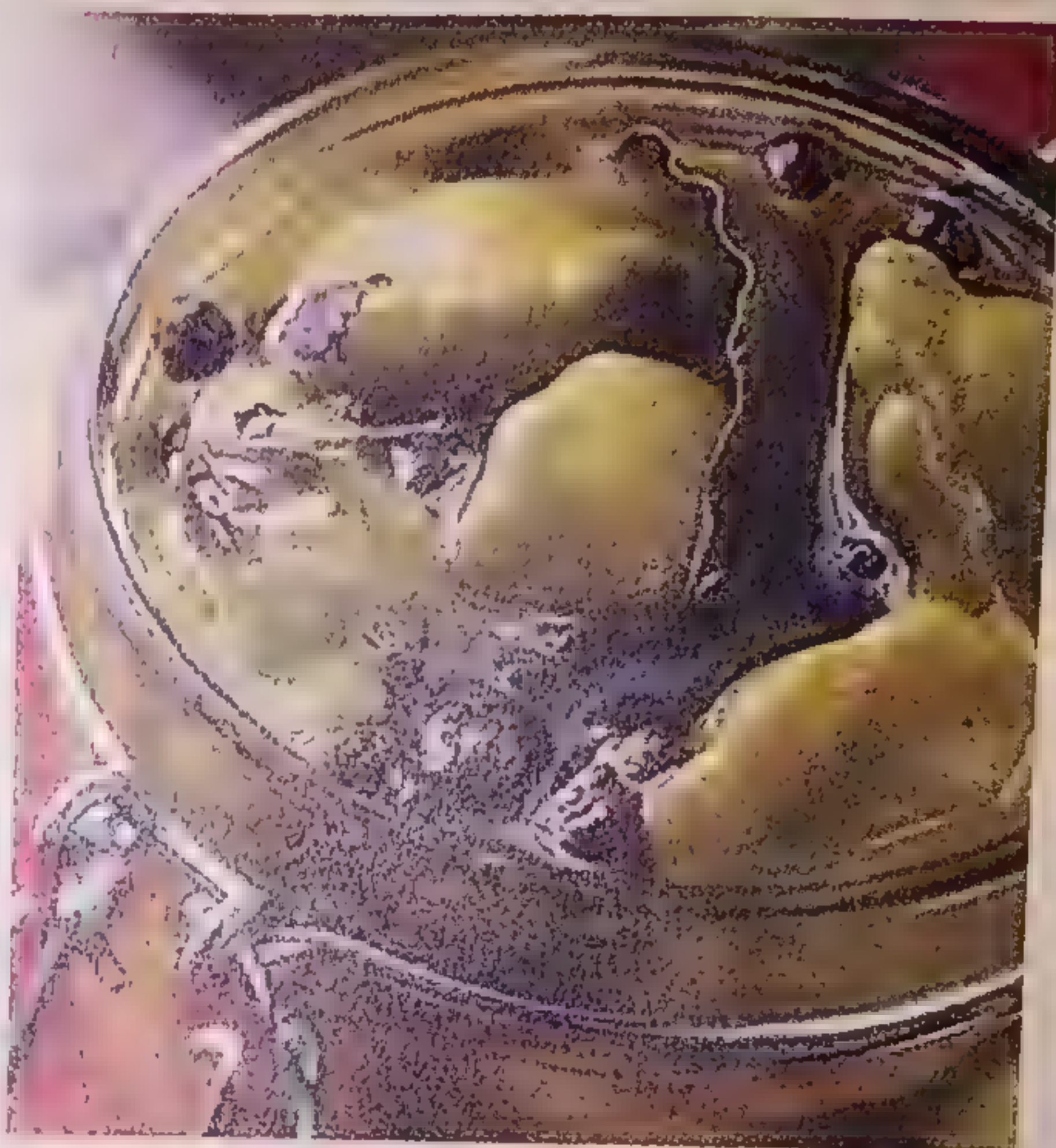
Довести до кипения 150 мл воды со сливочным маслом, щепоткой соли и ванильным сахаром. Всыпать муку и вымесить тесто. Разогреть духовку до 220 градусов. Снять кастрюлю с плиты. По одному добавлять яйца. Наполнить тестом кондитерский мешочек с наконечником в виде звездочки. Смочить противень холодной водой и выдавить на него 24 спиральки теста. Выпекать 20 мин. Клубнику помыть. 100 г ягод перемешать с 50 г сахара до образования пюре. Остальные ягоды смешать с сахаром. Распустить желатин. Смешать творог, пюре и распущенный желатин. Ввести взбитые сливки. Пирожные разрезать пополам и нижнюю часть наполнить клубникой. Сверху выложить творог и накрыть верхней частью. Посыпать сахарной пудрой.



на литровую банку – 3-4 ст. л. уксуса, 1 головка лука, 1 зубчик чеснока, 2-3 горошины черного перца, 2-3 шт. гвоздики, 1 лавровый лист, 15-20 г смеси свежей зелени
Заливка: на 1 л воды – 2 ст. л. соли, 1 ст. л. сахара

Маринованные ★★★★★

КАБАЧКИ И ПАТИССОНЫ



Из тщательно вымытых кабачков и патиссонов вырезать плодоножки и бланшировать плоды 3-5 мин. Затем охладить в холодной воде. В хорошо промытую банку положить последовательно: уксус, лук, чеснок, черный перец, гвоздику, лавровый лист, зелень. После этого в банку положить кабачки и патиссоны. Отдельно вскипятить заливку. Горячей заливкой наполнить банки, накрыть крышками и поставить пастеризовать при температуре 45-50 °С: пол-литровые 5-6 мин, литровые 6-8 мин, 3-литровые 10-12 мин.

Рецепт от УЛЬЯНЫ, г. Пестово

Баклажаны с морковкой

Я все продукты беру на глаз. Молоденькие баклажаны вымыть, отрезать плодоножки. Кожицу не снимать. Почистить морковь, лук, чеснок. Нарезать кубиками баклажаны, посолить и обжарить на подсолнечном масле почти до готовности. Морковь натереть на крупной терке. Лук нарезать, кому как нравится: кольцами, п/кольцами, мелко и т.п. Чеснок нарезать очень мелко. В 0,5 л. баночки слоями уложить баклажаны, лук, морковь, чеснок (чеснока и лука не должно быть много – их кладут как в салат для вкуса). Все слои плотно утрамбовывать. Залить маслом, в котором жарились баклажаны. Добавить 1 ч.л. 6% яблочного уксуса. Баночки сразу закупорить герметически и стерилизовать 15 мин. Можно добавить зелень петрушки. Соль и перец добавлять по вкусу. Получается очень вкусный салат.

Рецепт прислала НАТАЛЬЯ, г. Люберцы

Почки

ВКУСНО ПРИГОТОВИТЬ ПОЧКИ МОЖЕТ ДАЛЕКО НЕ КАЖДАЯ ХОЗЯЙКА. ДЕЛО ЭТО ХЛОПОТНОЕ, И НА ПЕРВОМ ЭТАПЕ МАЛОАППЕТИТНОЕ, НО, ЧЕСТНОЕ СЛОВО, ОНО ТОГО СТОИТ.

Советую почки готовить, когда дома, кроме вас, никого нет, а то у особо чувствительных к запахам домочадцев и аппетит может от этого пропасть.

Почки лучше всего покупать не в магазине, где они пролежали неизвестно сколько, а на рынке, самые свежие, еще не мороженые. Самые вкусные — это телячьи. Свиные и говяжьи грубоваты и имеют более резкий запах. На семью из 3-4 человек нужно купить две почки, это не много, они сильно увариваются.

Дома почки надо вымыть, вырезать из них излишки жира, сделать большой надрез по внутренней части, чтобы они лучше промылись и из них вышла вся кровь, и залить холодной водой на 2-6 часов. За это время они увеличатся в размере почти вдвое и станут светленькими. Не радуйтесь, это ненадолго. Затем эту воду надо слить, залить свежей холодной водой, и поставить варить на средний огонь. Дайте почкам прокипеть пару минут, потом снимите кастрюлю с огня, грязную воду слейте, а сами почки хорошенько промойте в проточной воде, иначе накопится прилипнет к ним намертво. Если не вымыть сразу и кастрюлю, где они варились, то ее постигнет та же участь. Залейте почки опять холодной водой и повторите все заново. Проведите эту процедуру три раза. Во время варки почки теперь уже съежятся почти вдвое. После этого они уже наполовину готовы, и их можно тушить или жарить.



Если вы хотите почки пожарить, то это просто: нарежьте их тоненькими кусочками, обваляйте в муке, выложите на хорошо прогретую сковороду, добавьте к ним мелко нарезанный лук, посолите, поперчите, и жарьте до приятной корочки. Жарить лучше на растительном масле, а в конце прибавить немного сливочного. Дальше по желанию: укроп, петрушка, пюре, овощи.

Тушеные почки делаются намного интереснее. Их также нужно нарезать соломкой, а потом положить в сотейник (подойдет и эмалированная утятница), залить небольшим количеством воды и дать потушиться минут 15. После этого жидкости в кастрюльке должно остаться не больше 4-5 столовых ложек, чтобы в результате у вас получился не суп, а все-таки жаркое. Затем добавьте лук, специи, соль и 2-3 столовых ложки майонеза. Сметана тоже подойдет, но с майонезом получается вкуснее. Если у вас есть грибы, то они тоже не помешают, только класть их надо немного. Подойдет для этих целей и болгарский перец, и зеленая стручковая фасоль, кому что больше нравится. Дайте всему этому прокипеть еще несколько минут и снимите с огня. Теперь натрите сыра грамм 50, засыпьте им почки и поставьте в духовку минут на 20. Сыр должен расплавиться и немного подрумяниться. От такого блюда не сможет отказаться даже самый привередливый муж.

Рецепт от ЕЛЕНА ВИНОВАТОВОЙ, г. Москва

1 кг говядины, 200 г ветчины, 100 г копченого языка, 5-6 столовых ложек жира, полкорня сельдерея, 2-3 моркови, 250 г мелкого лука, 2-3 помидора, 100 г сухого вина, соль, зелень.

ГОВЯДИНА ФАРШИРОВАННАЯ

Кусок говядины распластать острым ножом в виде большого тонкого куска. Отбить деревянным молотком или тупой, посолить и посыпать черным перцем. Положить фарш, приготовленный из мелко нарезанной ветчины и копченого языка, завернуть рулетом, обвязать ниткой и обжарить со всех сторон на жире. Сельдерей и морковь нарезать ломтиками, очистить лук и оставить головки целыми. Овощи и рулет тушить вместе, время от времени доливая небольшое количество воды. Когда мясо будет почти готово, добавить вино и очищенные, измельченные на терке помидоры. Тушить до готовности. При подаче к столу мясо уложить на блюдо, удалить нитки и нарезать ломтиками. Головки лука вынуть из соуса шумовкой. Овощи протереть через сито, соединить с соусом и залить им мясо.

Отдельно подать гарнир: картофельное пюре, морковь с маслом и головки лука

Лучше всего для этого брать лук-саженец.
Рецепт от ЛАРИСЫ М., г. Рыбинск



Кто **ВКУСНЯТИНУ** читает, сыт и пьян **ВСЕГДА** бывает!

Открыта подписка на I полугодие 2006 года на газету ВКУСНЯТИНА

ВКУСНЯТИНА

Новый год полон хлопот
Добрый живот полон вкусноты
Сытый читатель песни поет
Подписываться всех
на газету зовет



Кто **ВКУСНЯТИНУ** читает, тот уныния не знает

Армия любителей вкусной еды растет с каждым днем. Вступайте в наши ряды!

НАС ЧИТАЮТ 40000 человек, БУДЬТЕ 40001-м!

НАШИ ПОДПИСНЫЕ
ИНДЕКСЫ:

По каталогу
ПОЧТА РОССИИ
11434

По каталогу
РОСПЕЧАТЬ
38478

ВНИМАНИЕ!!!

СЫТ ПОКУДА, КАК СЪЕЛ ПОЛНУДА

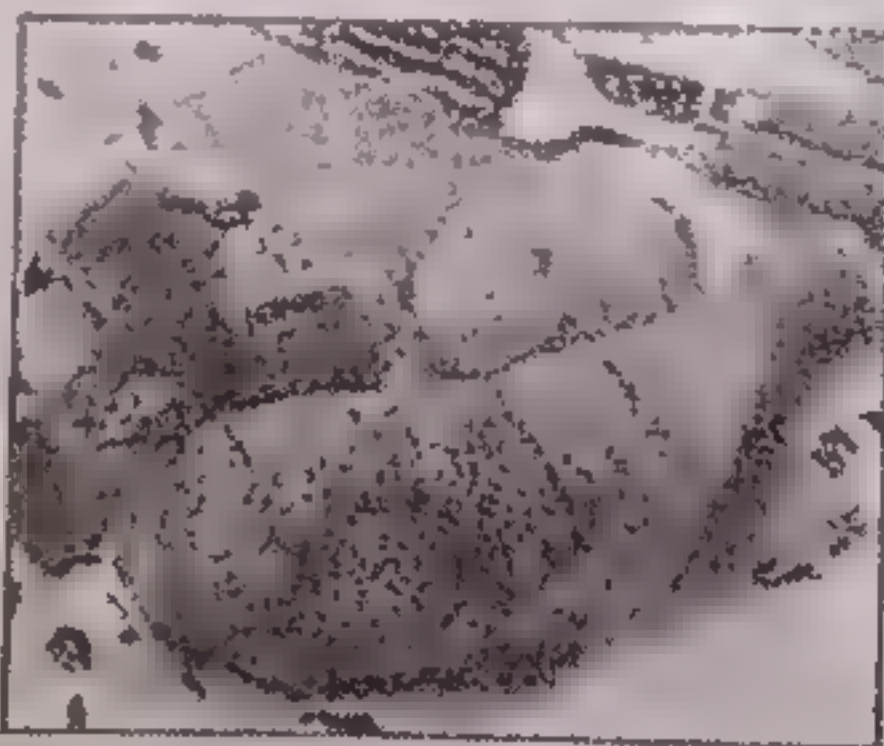


Доро-вот

Части курицы (бедрышки, крылышки, ножки), лук, 1 столовая ложка барбета, зерна кориандра, несколько яиц, мука или панировочные сухари.

В одной из самых красивых стран Африки - Эфиопии традиционным народным блюдом является цыпленок, тушенный в луковом соусе с очень острым и пахучим местным перцем - берберой. У нас в продаже я его не видел. Я пробовал заменить берберу индийским кари. Немного не то, но все равно вкусно. В Эфиопии же цыпленок разделяется на двенадцать частей. (Нам можно просто купить отдельные бедрышки, крылышки, ножки). Части курицы обжариваются в растительном масле и кладутся в кастрюлю для тушения. Лук (его примерно столько же по объему, сколько и курицы) провернуть через мясорубку и положить в кастрюлю. Следует сказать, что в Эфиопии в готовку идет мелкий, фиолетовый и очень едкий лук. В кастрюлю кладем ложку перца бербера.

Кто любит очень остро, то ложка столовая, кто хочет пощадить пищевод и желудок, довольствуются чайной ложечкой. Добавляем соль и начинаем тушить. Из специй кладут еще зерна кориандра. Пока идет процесс, следует отварить вкрутую несколько яиц (по числу едоков). Когда тушение близится к завершению, очищенные яйца кладутся в кастрюлю. На кухне стоит фантастический запах. Балдеют даже соседи по лестничной клетке. Тушение заканчивается тогда, когда у соуса исчезает специфический луковый вкус. А курица уже давно готова. Соус можно загустить мукой или панировочными сухарями, но эфиопы этого не делают, потому что они выкладывают готовое блюдо не на тарелки, а на блины из кислого теста, которые в несколько слоев покрывают специальные небольшие столики. Рядом с кусками курицы выкладываются яйца и свежий творог с тем, чтобы несколько загасить пожар во рту. Эфиопы отламывают кусок блина руками и обмакивают его в соус.



Куски курицы также берут руками. Запивается еда легкой медовой бражкой. Ну а мы выложим еду на тарелку, для облегчения положим каждому по яйцу. Заедать можно свежим хлебом или пресным лавашем, а запивать в наших условиях лучше всего прохладным пивом. Очень к месту будет легкая медовая "Балтика".

Рецепт от МИХАИЛА КАЛЮЖНОГО, г. СПб

ИКРА ИЗ БАКЛАЖАНОВ

Баклажаны надо помыть и испечь - либо в духовке, либо на плите. Они должны стать мягкие. Баклажан разрезать пополам, вынуть середину и поместить в дуршлаг, чтобы стекла горечь. Можно промыть водой, потом либо порубить ножом на мелкие кусочки, либо размельчить в комбайне. Добавить мелко порезанный лук, масло подсолнечное, соль по вкусу. По вкусу можно добавить несколько помидор.

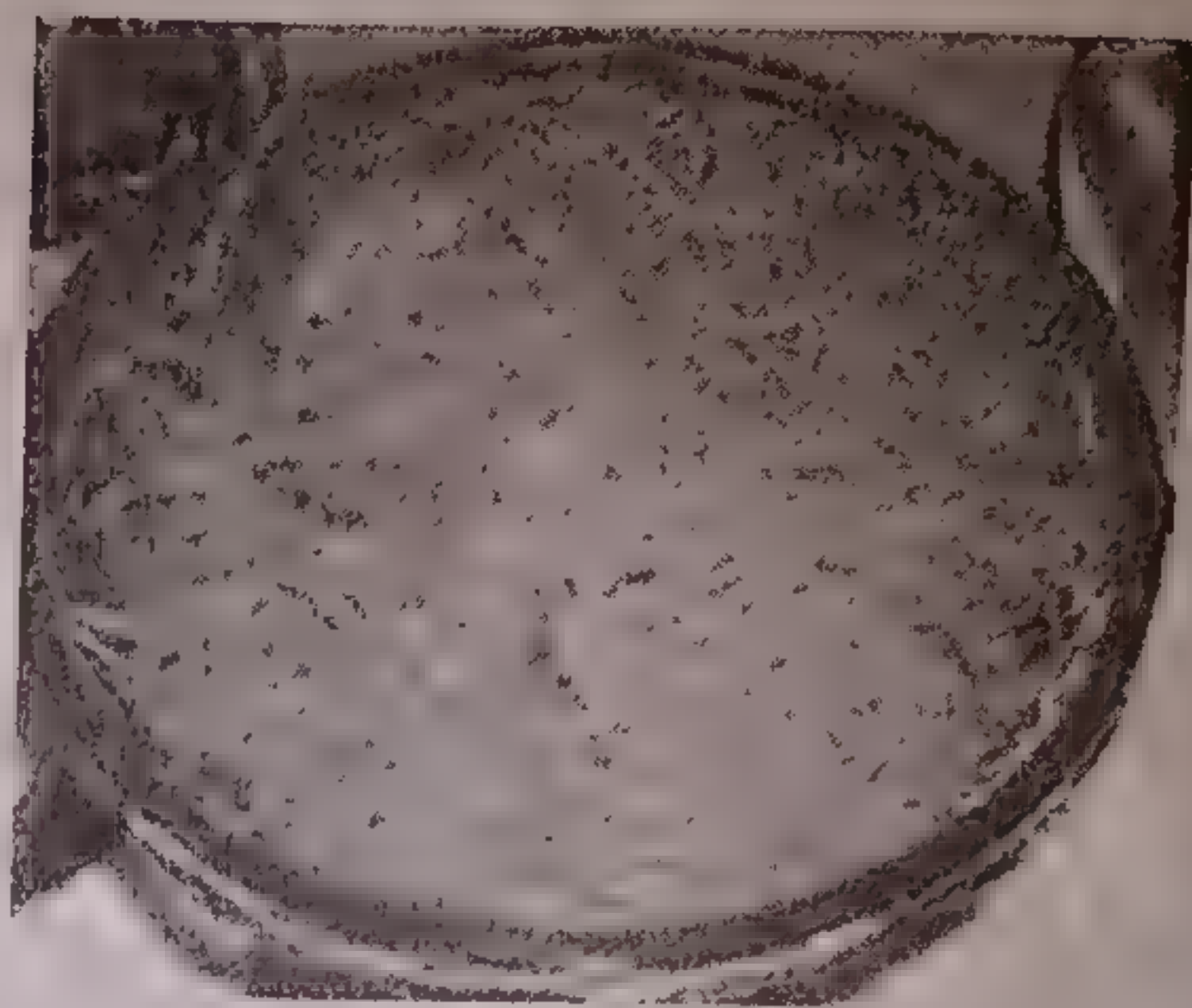
Рецепт прислала СВЕТЛАНА, г. Краснодар

Морковь - 1 кг, чеснок - 5-10 долек, масло растительное - 0,5 стакана, соль - 1 чайная ложка, сахар - 3 столовые ложки, уксус - 1 чайная ложка, приправа для корейской моркови - 2 чайные ложки.

Корейская

★★★★★

МОРКОВКА



Оправляю вам рецепт корейской моркови, который мне очень нравится. Достаточно прост в приготовлении и вкусен в употреблении. Приправу для корейской моркови я покупаю готовую в пакетиках. Так как она бывает и острая и не очень (написано на пакетике), то каждый может сделать морковку на свой вкус.

Морковь натереть на специальной терке и залить кипятком на 15-30 минут (зависит от толщины ломтиков моркови, я тру на специальной терке Бернера и заливаю на 30 минут), закрыть емкость с морковью крышкой и периодически помешивать.

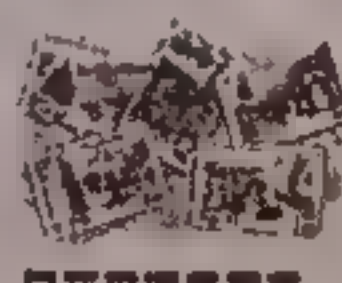
Воду слить. Добавить соль, сахар, уксус, приправу, выдавить (сюда же) через чеснокодавилку очищенный чеснок. Довести до кипения растительное масло (лучше в сковородке). Заправить морковь горячим растительным маслом. Всё тщательно перемешать, накрыть крышкой.

Салат готов к употреблению уже через 2-3 часа, но лучше дать ему постоять ночь в холодильнике.

Рецепт от ЕВГЕНИИ КОВАЛЬСКОЙ, г. Москва

Гуляш ИЗ ГОВЯДИНЫ

1 кг говядины, 100 г сала, 2 головки репчатого лука, 0,5 чайной ложки молотого черного перца, 0,5 чайной ложки тмина, 100 г белого столового вина, 1 стакан кислого молока, соль.



Сало нарезать кубиками, обжарить до золотистого цвета, прибавить нарезанную кусочками говядину и мелко нарезанный репчатый лук. Посолить, посыпать молотым черным перцем, толченым тмином, плотно закрыть крышкой и тушить, пока лук не станет мягким. Влить 1,5 стакана горячей воды и варить мясо до готовности, затем прибавить белое столовое вино. Перед тем как гуляш снять с огня, заправить его взбитым кислым молоком, довести до кипения и подать к столу с отварным картофелем или картофельным пюре.

Рецепт от ВЕРЫ ПОЛЕЖАЕВОЙ, г. Инта

Удивительный рецепт женского здоровья

Нарушение гормонального баланса, вызванное наступлением менопаузы, является причиной целого ряда серьезных изменений в женском организме: ухудшается сон, учащается сердцебиение, значительно возрастает риск возникновения рака груди, болезней сердца, гипертонии, сахарного диабета, появляется склонность к депрессиям.

Найден ли надежный и безопасный способ решения проблем, возникающих у женщин в среднем возрасте? **ДА!** Учеными НИИ фармакологии совершенно водства Горного Алтая разработан удивительных продуктов марало-**МАФЕМИН**», помогающий женщинам в любом возрасте сохранять здоровье, молодость и жизненную силу.

Принимая «ГЕМАФЕМИН», вы получаете уникальную возможность отодвинуть наступление менопаузы, облегчить ее течение и прожить в среднем еще 35-40 лет после нее. Средний возраст - период «скачущих гормонов» и других важных изменений в организме, но это совсем не причина, чтобы забыть об отличном самочувствии. Средний возраст - прекрасное время сосредоточиться на себе и позаботиться о своем организме. Так давайте постараемся сделать эти годы замечательными!



Это гораздо БОЛЬШЕ, чем Вы думаете!

Мне 47 лет. Очень стеснялась первых проявлений климакса, особенно мучили внезапные приливы жара, ежедневные головные боли, потливость. Дружным строем пришли болезни. Обострились застарелые женские проблемы, разболелось сердце. Я располнела, все время чувствовала себя усталой, начала часто впадать в депрессию, стала нервной и раздражительной. «ГЕМАФЕМИН» вернул меня к нормальной жизни. Такое ощущение, что теперь время повернулось вспять. У меня нормализовался сон, стабилизировалось давление, прибавилось сил и энергии. Кроме того, моя кожа стала мягкой и эластичной. А муж теперь смотрит на меня прежними влюбленными глазами!

Александра Ш.,
Новокузнецк.

Каким бы ни был ваш возраст, выбор, сделанный вами сейчас, окажет решающее влияние на ваше здоровье в будущем. Наш препарат не только подарит Вам несколько дополнительных лет молодости, но и поможет чувствовать себя хорошо, как никогда!

РЕЗУЛЬТАТЫ КЛИНИЧЕСКИХ ИССЛЕДОВАНИЙ*:

Курс лечения при аменорее (30 дней) — эффективность 87% Курс при менопаузе - снижение выраженности симптомов на 50%. Уже через 4 недели количество эстрогена увеличивается в 2,2 раза.

* Исследования, проведенные на кафедре акушерства и гинекологии Сибирского государственного медицинского университета совместно с НИИ фармакологии ТНЦ РАМН.

Только факты: по данным американских ученых, 80% случаев заболевания раком груди возникает у женщин в климактерическом периоде и связано с низким содержанием гормона эстрогена.

Предупреждение: «Гемафемин» не рекомендуется принимать при гипертонии III стадии, выраженной сердечной недостаточности, склонности к тромбозам, тяжелых поражениях почек, а также беременности и кормящим женщинам.

Разработано учеными НИИ фармакологии РАМН.

РУ №004498.Р.643.07.2002

Заполненный купон отправьте нам по адресу:
ООО «СЗЭО», 196084, Санкт-Петербург,
а/я 179, ул. Киевская, 5.

тел. (812) 387-64-69; 8-901-302-43-54.

www.pantohematogen.ru

В Санкт-Петербурге товар можно приобрести в аптеке по адресу: пр. Косыгина, д. 26 («Новая аптека»).

Доставка по СПб. — 50 руб.

БЛАНК ЗАКАЗА

☐ ДА, я хочу заказать природный негормональный препарат «ГЕМАФЕМИН» для того, чтобы укрепить свое здоровье и на долгие годы сохранить красоту, жизненную силу и энергию молодости.

Количество флаконов _____ x 195 руб. = _____ руб.

Ф.И.О. _____

Индекс _____

Адрес _____

Телефон _____

Год рождения (по желанию) _____

Доставка в страны ближнего и дальнего зарубежья только по предоплате

«ГЕМАФЕМИН» активно помогает женщинам в следующих случаях:

① **МЕНОПАУЗА.** Оказывает комплексное воздействие на целый ряд климактерических расстройств: снимает напряжение, депрессию, уменьшает приливы, потливость, нервозность, улучшает сон, замедляет процессы старения женского организма.

② **ГОРМОНАЛЬНЫЙ БАЛАНС.** В основе активности препарата лежит его уникальная способность повышать естественную выработку собственного эстрогена - гормона, управляющего работой всего женского организма. У женщины эстроген несет ответственность за работу более 400 функций - от хорошего зрения до молодого выглядящей кожи и крепких костей. С наступлением менопаузы выработка эстрогена женским организмом прекращается. Именно его потеря и вызывает значительные изменения кожи, костей, волос, сердца, кровеносных сосудов, мозга и других органов.

③ **ЛИШНИЙ ВЕС.** В среднем возрасте его трудно избежать. Препарат восстанавливает нарушенный обмен веществ, помогая вести активный образ жизни и поддерживать идеальный для здоровья вес.

④ **ОСТЕОПОРОЗ.** Препарат улучшает состояние костной ткани, предотвращая «вымывание» кальция из костей и развитие остеопороза.

⑤ **ПОСЛЕ МЕДИЦИНСКОГО АБОРТА:** нормализует менструальный цикл, восстанавливает чувствительность рецепторов к гормонам.

⑥ **БЕСПЛОДИЕ.** Способствует подготовке детородных органов к беременности и повышает шансы забеременеть у женщин с проблемами гормонального характера.

⑦ **ЖЕНСКИЕ ВОСПАЛИТЕЛЬНЫЕ ЗАБОЛЕВАНИЯ.** Повышает активность иммунной системы при хронических воспалительных заболеваниях женской половой сферы, предотвращает обострение болезней.

⑧ **АТЕРОСКЛЕРОЗ.** Оказывает антиатеросклеротическое действие, снижает концентрацию сахара в крови, нормализует давление (при гипертонии I-II стадии).

⑨ **ИММУННАЯ СИСТЕМА.** Восстанавливает и укрепляет иммунитет. Оказывает огромное положительное воздействие на энергетический обмен и работу всех функций женского организма.

Инструкция по применению прилагается к каждому флакону.

Полный курс состоит из 2 флаконов (42 капсулы в каждом).

Не имеет побочных эффектов.

Уход, предупреждающий старение вашей кожи



Через 2 недели после начала применения Вы получите уникальный результат, способный удовлетворить самых придирчивых женщин и мужчин, лицо омолаживается за счет естественной стимуляции обменных процессов, обеспечивающих формирование новых клеток кожи. Маска также удовлетворит потребности молодой кожи, придаст ей здоровый цвет, повысит сопротивляемость кожи воздействию окружающей среды, тонизирует, эффективно действует против морщин. Рекомендуются для женщин до и после 30 лет, в зависимости от состояния вашей кожи. Маску можно использовать несколько раз, до тех пор, пока ткань остается влажной. Вскрытую маску необходимо хранить в холодильнике. Рекомендуются применять маску ежедневно 2 недели, подробная инструкция указана на упаковке.

ЕСЛИ ВАМ НЕ НРАВИТСЯ ВАШЕ ОТРАЖЕНИЕ В ЗЕРКАЛЕ, А ХОЧЕТСЯ ВЫГЛЯДЕТЬ МОЛОЖЕ И ПРИВЛЕКАТЕЛЬНЕЙ, ТО СПЕЦИАЛЬНО ДЛЯ ВАС ПРЕДСТАВЛЯЕМ ПЛАЦЕНТАРНУЮ МАСКУ, ПИТАТЕЛЬНУЮ, С ЭФФЕКТОМ ЛИФТИНГА, АКУЛЬИМ ЖИРОМ И ЭКСТРАКТОМ ОЛИВКОВЫХ ЛИСТЬЕВ.

НЕМНОГО О МАСКЕ: Благодаря экстракту плаценты овцы, маска обладает выраженным эффектом лифтинга, стимулирует синтез коллагена и эластина, укрепляющего клетку. Входящие в состав акульего жира соединения обладают мощными лечебно-профилактическими свойствами: способствуют заживлению кожи, восстановлению иммунитета и защите от инфекций, активно питают кожу. Экстракты морских водорослей и оливковых листьев оказывают увлажняющее действие, снимают напряжение и усталость кожи. В результате кожа приобретает жизненную силу, становится нежной, мягкой, гладкой, повышается упругость и эластичность. МАСКА абсолютно безвредна, применяется с целью:

- безоперационной подтяжки лица;
- восстановления, омоложения и осветления кожи;
- уменьшения морщин и предупреждения их образования;
- снятия напряжения и усталости, придания лицу свежести;
- устранения пигментации.

НЕМНОГО О ПЛАЦЕНТЕ: Само слово «плацента» ассоциируется с чем-то волшебным, ну вроде машины времени, способной перенести нас в те времена, когда наша кожа была младенчески нежна и свежа, сами мы находились под надежной защитой, а все необходимое для жизни доставалось легко и без труда. Косметологи считают, что вещества, содержащиеся в плаценте, заставляют клетки кожи вспомнить молодость на биохимическом уровне.

В ЗАКЛЮЧЕНИИ МНЕНИЕ НАШИХ ПОКУПАТЕЛЕЙ:

Светлана К., С. Петербург «...Я счастлива, что появились маски, способные продлить молодость, а вместе с ней радость и счастье женщины. Результат после 2-недельного применения маски превзошел самые смелые ожидания. Хочу и дальше быть молодой и красивой. Жду от Вас еще 20 масок...».

Марина А., Краснодарский край. «...Купила у Вас 10 масок. Не ожидала полученного эффекта. Выглядеть стала лет на 10 моложе. Но почему-то не заказала у Вас плацентарную маску для глаз. Вышлите, пожалуйста, одну упаковку масок для глаз...».

Кристина П., Московская область. «...Большое спасибо за маски с акульим жиром. Они мне очень помогли стать моложе в короткий срок, безболезненно. Подруги не сразу поверили в мой метод омоложения кожи с помощью маски. Но от положительного результата, наверное, только пришли в себя. Наконец-то и в России появилось цивилизованное решение продления молодости нас — «самых слабых и беззащитных». Спасибо за оригинальное решение...».

Заказать плацентарную маску питательную с эффектом лифтинга, акульим жиром и экстрактом оливковых листьев (лицо+шея) можно по почте: Вы пишете разборчиво заявку (индекс, адрес, Ф.И.О., кол-во и название) и отправляете её по адресу: 302961 г. Орел, МСЦ а/я 15 (ЗН), отдел «Товары почтой». Оплата при получении.

Стоимость 10 (десяти) масок - 599 руб. + 6 % почтовые расходы. Кроме того, всем, заказавшим 10 масок, сувенирная коробка и наш каталог в подарок.

Внимание, акция:

подробности читайте в нашем каталоге.

Тел./факс для справок: 8 (0862) 36-9035, 49-5077
Эл. почта: med@ortes.ru. Сайт: www.med.ortes.ru
Для оптовых покупателей: (0862) 36-9039
с 1.12.2005 г. код города Орла (4862).

Поздравляем всех с наступающим 2006 годом. Желаем здоровья, красоты и долгих лет жизни.

Также в продаже имеется:

- Плацентарная маска с акульим жиром и экстрактом оливковых листьев против морщин с эффектом лифтинга для области глаз. Тройное действие: против морщинок, мешков и кругов под глазами. Цена за 10 пакетов (2 маски в 1 пакете) и сувенирная коробка - 490 руб. + 7 % почтовые расходы (условие покупки см. выше).

Маска эффективно разглаживает мелкие морщинки, стимулирует кровообращение, устраняет отеки и мешки под глазами. Входящие в состав акульего жира соединения способствуют защите от инфекций и активно питают кожу. Эк-

стракты морских водорослей и оливковых листьев оказывают увлажняющее действие, снимают напряжение и усталость кожи. В результате кожа выглядит свежо и соблазнительно, ваши глазки сияют.

Новогоднее предложение по специальной цене. Всего за 679 руб. + 4 % почтовые расходы Вы получите подарочный набор из 14 плацентарных масок для лица, области глаз, губ, шеи, области декольте, рук и сувенирную коробку, которая обязательно пригодится в домашнем хозяйстве (условия покупки см. выше). Приобретите набор масок у нас, и вы получите почти все необходимое, что нужно женщине, чтобы выглядеть неотразимо и моложе. Купите в подарок набор масок для любимого человека, и он обязательно останется довольным и счастливым, а Вы избавитесь от необходимости долго и мучительно ходить по магазинам с вопросом, что подарить ему на праздник или на день рождения. Купите набор масок, и мы надеемся, что вы не пожалеете о потраченных средствах, а эффект от применения масок ещё долго будет сохранять молодость вашей кожи, радовать Вас, поднимать настроение.

Маски прошли клинические и лабораторные испытания и сертифицированы АНО НИИСНДВ и Госстандартом РФ. Если у Вас есть склонность к аллергическим реакциям, прежде чем начать пользоваться маской, обратитесь к врачу.

Мы гарантируем качество приобретаемой у нас продукции.

Скоро ВАР

КУЛИНАРНЫЙ БЛОКНОТ

№ 01
2007 г.

АРТ-УЗ

50 рецептов
в каждом номере!

СУПЫ, САЛАТЫ, ЗАКУСКИ



ГОРЯЧИЙ БУТЕРБРОД С КОЛБАСОЙ

СОСТАВ: 4 ломтика хлеба, 4 ломтика вареной колбасы, растительное масло, 4 ч. л. горчицы.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: Колбасу обжарить в растительном масле, выложить на ломтики подсушенного хлеба, положить по 1 ч. л. горчицы и украсить зеленью.



ПЛОВ ПО-БУХАРСКИ

СОСТАВ: 300 г риса, 3,5 ст. воды, 2 моркови, 2 луковицы, 100 г свиного сала, 300 г баранины или говядины, 1 головка чеснока, 4 ст. л. изюма, соль.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: Баранину или говядину порезать кусками, залить водой и варить в течение часа. Репчатый лук почистить и нашинковать, морковь почистить и натереть на терке. В сотейнике растопить свиное сало, порезанное кусочками, положить морковь и лук и обжарить до золотистого цвета, постоянно помешивая. В кипящий бульон всыпать промытый рис, добавить обжаренную с луком морковь, промытый изюм, посолить, закрыть плотно крышкой и варить до полного впитывания воды на медленном огне. Затем в рисе сделать несколько отверстий, влить по 2 ст. л. горячей воды, воткнуть очищенные зубчики чеснока, снова закрыть крышкой и довести до готовности.

ВТОРЫЕ БЛЮДА, СОУСЫ

КЕКС С СУХОФРУКТАМИ

СОСТАВ: 250 г муки, 1 ч. л. соды, 140 г сухофруктов, 100 г белого шоколада, 100 г темного шоколада, 100 г сахарной пудры, 2 яйца, 150 мл натурального йогурта, 100 г сливочного масла.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: Духовку разогреть до 200°C. В большую миску просеять муку с содой, смешать ее с сухофруктами и сахаром. Добавить нарезанные кубиками оба вида шоколада. Ввести в смесь взбитые яйца, йогурт и растопленное масло, осторожно перемешать.

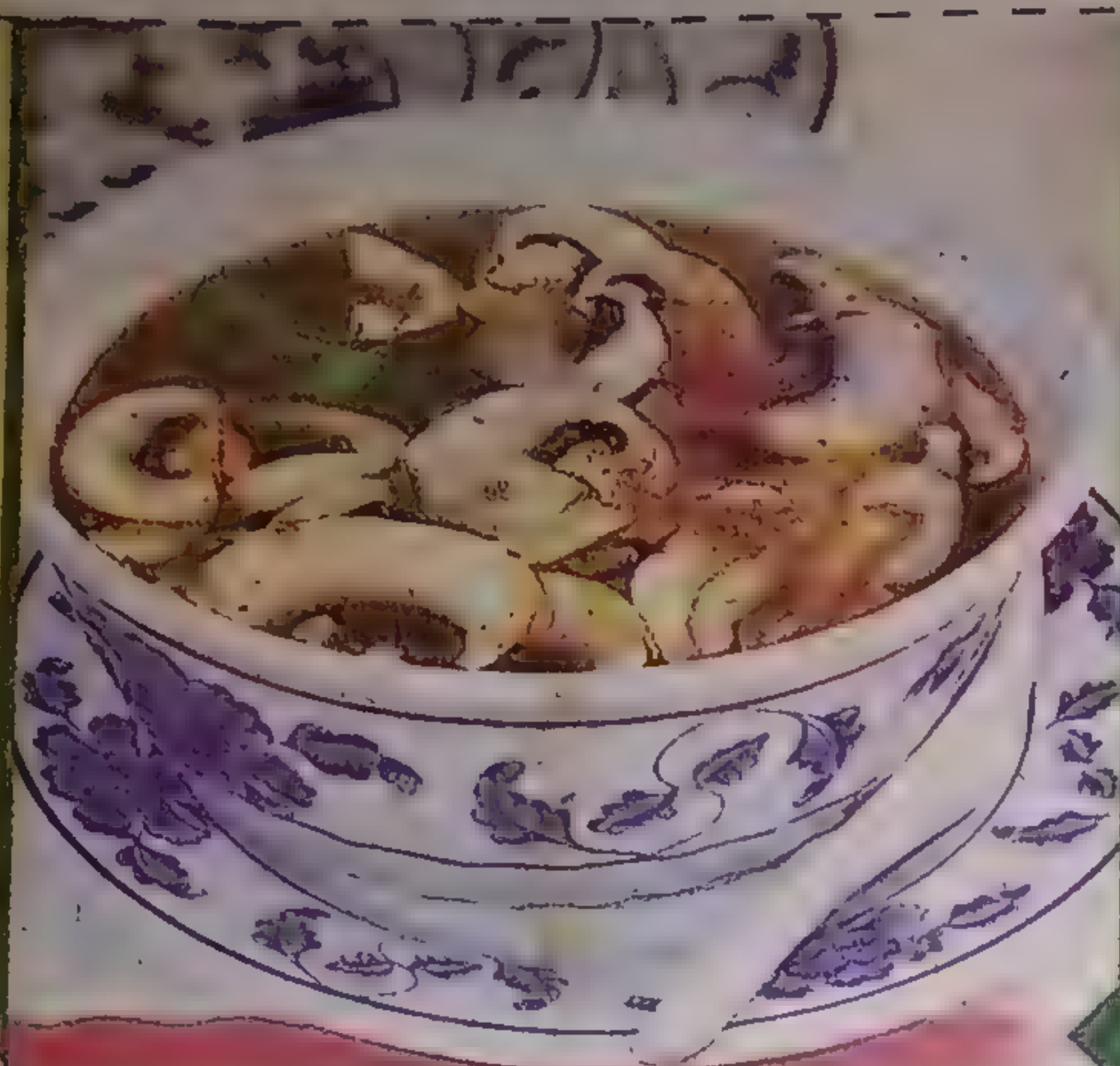
Не имеет значения, если смесь получится слегка комковатой, гораздо важнее не мешать слишком долго, иначе кекс получится твердым. Получившимся тестом наполнить форму, застеленную бумагой для выпечки, выпекать кекс в духовке 20-25 мин., чтобы он поднялся и подрумянился. Переложить на решетку для остывания.

Кекс будет особенно вкусным, когда он еще слегка теплый.



ВЫПЕЧКА, ДЕСЕРТЫ, НАПИТКИ





СОЛЯНКА С ШАМПИНЬОНАМИ

СОСТАВ: 500 г шампиньонов, 3 луковицы, 3 соленых огурца, 120 г томатной пасты, 50 г сливочного масла, соль, 150 г сметаны, зелень петрушки, 2 лавровых листа, черный перец горошком.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: Шампиньоны почистить, порезать ломтиками, залить водой, довести до кипения, посолить и варить 15-20 минут. Разогреть в сковороде сливочное масло. Репчатый лук почистить, нашинковать и обжарить в масле до прозрачности. Соленые огурцы очистить от кожицы и семян и порезать кубиками.

Добавить огурцы в сковороду с луком, влить 4-5 ст. л. грибного бульона и тушить в течение 5 минут. Добавить томатную пасту, перемешать и снять с огня. В кипящий бульон добавить содержимое сковороды, лавровый лист, перец горошком и варить до готовности. Подавать солянку со сметаной и зеленью.

ЦЫПЛЕНОК, ТУШЕННЫЙ С ЛУКОМ

СОСТАВ: 1 цыпленок, 5 головок репчатого лука, 1 лимон, растительное масло, соль, молотый черный перец, молотый красный перец, 1 ст. л. муки, мускатный орех, 1 ст. л. соевого соуса.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: Цыпленка вымыть, кожу снять, тушку разрубить на небольшие кусочки, крупные кости удалить. Сложить кости и кожу в небольшую кастрюлю, залить 1 ст. воды, сварить бульон, посолить и процедить. Репчатый лук почистить и порезать крупными кольцами. Лимон обдать горячей водой и выжать сок. Разогреть в сковороде растительное масло и обжарить кусочки цыпленка до золотистой корочки, посолить, поперчить, посыпать мускатным орехом. Добавить репчатый лук и тушить в течение 1-2 минут. Затем добавить муку, бульон, лимонный сок, соевый соус, накрыть крышкой и тушить на медленном огне до готовности.



ТВОРОЖНЫЙ СЫР К ЧАЮ

СОСТАВ: 1 кг творога, 5 яиц, 200 г сливочного масла, 2 ст. сметаны, 1 ст. сахара, 1 ч. л. ванильного сахара, плитки молочного шоколада.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: Творог дважды протереть через сито, яйца слегка взбить вилкой или венчиком. Смешать творог с яйцами, добавить размягченное сливочное масло и сметану. Массу тщательно вымесить, выложить в небольшой сотейник, поставить на слабый огонь и, постоянно помешивая, довести до кипения. Снять сотейник с огня, поставить на лед и охладить, постоянно перемешивая.

Затем добавить сахар, ванильный сахар и еще раз тщательно перемешать. Форму застелить тканью, выложить творожную массу и поставить под гнет. Форму поставить в холодное место на 2 дня, периодически удаляя сыворотку. Готовый сыр порезать ломтиками и посыпать натертым шоколадом.

СУП С ЖАРЕННЫМ МЯСОМ И РИСОМ

СОСТАВ: 300 г мякоти говядины, 2 помидора, 1 ст. отварного риса, 2 луковицы, 1 бульонный кубик, 100 г овощной смеси, 1 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. сушеной зелени, соль, 50 мл сливок, перец.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: Растопить в сковороде растительное и сливочное масло. Мякоть говядины нарезать кубиками и обжарить до золотистого цвета, посолить. Помидоры ошпарить, снять с них кожицу, нарезать кубиками и обжарить вместе с мясом. Добавить мелко порезанный репчатый лук. В кипящую воду выложить мясо, лук и помидоры, добавить бульонный кубик, овощную смесь и варить 10 минут. Затем добавить отварной рис, сушеную зелень и довести до готовности на медленном огне. При подаче на дно тарелки налить сливки, затем налить суп, посыпать зеленью и молотым черным перцем.



СУПЫ, САЛАТЫ, ЗАКУСКИ

ОТВАРНАЯ РЫБА С ГАРНИРОМ

СОСТАВ: 1 судак, 300 мл воды, 150 г сливочного масла, 50 г муки, 1 ст. л. лимонного сока, соль, 400 г замороженной овощной смеси, 4-5 картофеля, 2-3 веточки петрушки.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: Судака почистить, вымыть и разделить на два филе без кожи. Порезать филе порционными кусками. В кастрюле вскипятить воду, посолить, опустить куски рыбы и варить 15 минут на медленном огне. Готовую рыбу вынуть, бульон процедить.

Муку обжарить на сливочном масле до золотистого цвета. Тонкой струйкой влить рыбный бульон и, непрерывно помешивая, довести до кипения. Добавить мелко порезанную петрушку и варить 20 минут.

Снять с огня, добавить лимонный сок. Выложить на тарелки судака, полить соусом и подавать с гарниром из отварного картофеля и тушеных овощей.



ВТОРЫЕ БЛЮДА, СОУСЫ

БУЛОЧКИ «ЗДОРОВЬЕ»

СОСТАВ: 2 ст. пшеничной муки, 1 ст. пшеничных отрубей, 1 ст. молока, 30 г прессованных дрожжей, 100 г изюма без косточек, 50 г сливочного масла, 1 яйцо, 0,5 ст. сахара, 1/3 ч. л. соли.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: Отруби заварить горячим молоком, взбить, затем охладить.

Для опары дрожжи растворить в небольшом количестве теплой воды, соединить с отрубями и поставить в теплое место, чтобы опара поднялась.

Добавить к опаре растворенные в 0,5 ст. воды сахар и соль, ввести муку, распаренный изюм, размягченное масло, перемешать и поставить тесто в теплое место для брожения на 2 часа, во время которого сделать 1-2 обминки.

Из готового теста сформовать булочки, смазать их взбитым яйцом и выпекать при 230°C 40 минут. Подавать булочки к чаю.



ВЫПЕЧКА, ДЕСЕРТЫ, НАПИТКИ



ПОХЛЕБКА ИЗ КАРПА

СОСТАВ: 1 крупный карп, 2 моркови, 2 луковицы, 3-4 консервированных помидора, 2 лавровых листа, 5-6 горошин черного перца, 3-4 горошины душистого перца, молотый черный перец, соль.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: Карпа промыть, очистить от чешуи, вынуть жабры, внутренности и еще раз тщательно промыть. Голову и плавники отрезать, залить водой, довести до кипения, посолить, добавить черный и душистый перец и варить в течение 30 минут на медленном огне. Голову и плавники вынуть, бульон процедить, довести до кипения, добавить порезанную кружочками морковь, разрезанный на четыре части лук и варить 10-15 минут. Оставшуюся рыбу порезать крупными кусками, опустить в бульон вместе с порезанными консервированными помидорами, добавить лавровый лист и варить до готовности. Перед подачей вынуть лавровый лист и посыпать молотым черным перцем.

ГОЛУБЦЫ С РИСОМ И ПОМИДОРАМИ

СОСТАВ: 2 ст. риса, 1 морковь, 1 помидор, 1 луковица, 500 г капусты, 2 зубчика чеснока, растительное масло, соль, молотый красный перец, 1 ч. л. сухого укропа, 1 ч. л. сухой петрушки, 1 ст. бульона.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: Кочан капусты разобрать на листья, опустить их в кипящую подсоленную воду на 3-4 минуты, слегка отбить молоточком. Рис отварить до готовности. Разогреть в сковороде растительное масло. Морковь и лук почистить, порезать кубиками, чеснок порубить. Обжарить морковь, лук и чеснок до золотистого цвета, посолить, поперчить, добавить порезанный помидор, зелень и тушить 2-3 минуты. Смешать обжаренные овощи с рисом, выложить на капустные листья и свернуть конвертиками. Разогреть в сотейнике масло и слегка обжарить голубцы до золотистого цвета, залить бульоном и тушить до готовности.



БАБУШКИН ПИРОГ С ЯБЛОКАМИ

СОСТАВ: 200 г маргарина, 1 ст. сахара, 1 ст. сметаны, 2 яйца, 1 ст. л. сахарной пудры, 1 ч. л. соды, 1 ч. л. 3%-ного уксуса, 2-3 ст. муки, 5-6 яблок, 1/2 ч. л. корицы, 1 ст. л. лимонного сока, 1 ст. л. панировочных сухарей.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: Маргарин взбить до пышной массы с сахаром, добавить сметану, яйца и погашенную уксусом соду. Все хорошо перемешать и всыпать столько муки, чтобы получилось пластичное негустое тесто. Яблоки очистить от кожицы и семян, порезать ломтиками, перемешать с 1 ст. л. сахара, лимонным соком и корицей.

Форму смазать маслом, посыпать сухарями, выложить тесто, разровнять и сверху распределить подготовленные яблоки.

Выпекать в разогретой духовке в течение 20-25 минут. Готовый пирог охладить и порезать порционными кусками.

БОРЩ ПО-ВЕНГЕРСКИ

СОСТАВ: 2-3 куриных окорочка, 0,5 корня сельдерея, 1 луковица, 200 г квашеной капусты, 1 свекла, 2 ст. л. томатной пасты, 2 ст. л. топленого сала, 300 г капустного рассола, 4-5 ломтиков ржаного хлеба, 1 ст. л. сахара, молотый черный перец, молотый красный перец, соль.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: Куриную мякоть отделить от костей, мякоть порезать кусочками, из костей сварить бульон. В сотейнике разогреть сало, обжарить на нем мелко нарезанный лук, добавить мясо, посыпать красным перцем и обжарить, помешивая, в течение 3-4 минут.

Добавить порезанные ломтиками сельдерея и свеклу, залить капустным рассолом, добавить томатную пасту и тушить 5-6 минут. Добавить нашинкованную капусту и ломтики хлеба. Долить воды и варить до готовности. Борщ посолить, добавить сахар, молотый черный перец и снять с огня.



СУПЫ, САЛАТЫ, ЗАКУСКИ

ФРИКАДЕЛЬКИ С КАРРИ

СОСТАВ: 300 г говяжьего фарша, 2 ст. л. панировочных сухарей, 4 головки репчатого лука, 1 ст. л. приправы карри, 1 яйцо, соль, молотый черный перец, 2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. сливочного масла, 2 ч. л. муки, 200 мл бульона, 100 мл сливок.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: Одну луковицу порезать небольшими кубиками, фарш выложить в глубокую миску. Добавить панировочные сухари, лук, яйцо, посолить и поперчить. Сделать из фарша небольшие шарики и обжарить в растительном масле 8-10 минут.

Оставшийся лук посыпать мукой и обжарить в сливочном масле, добавить бульон, специи и перемешать, чтобы не было комков. Тонкой струйкой ввести сливки, постоянно помешивая, и довести до кипения. Обжаренные фрикадельки выложить в соус, прогреть и подавать с отварным картофелем.



ВТОРЫЕ БЛЮДА, СОУСЫ

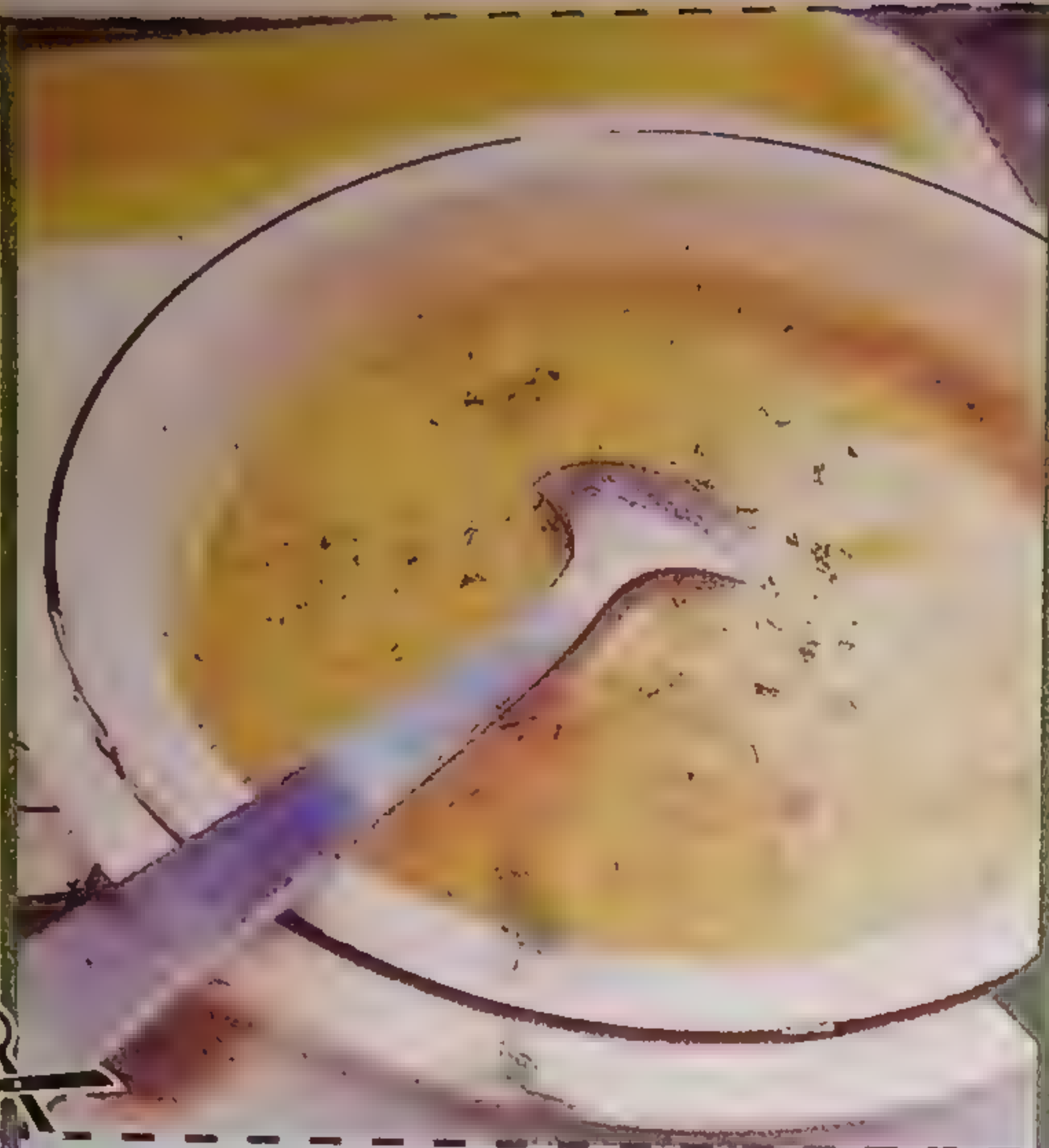
ПОНЧИКИ С ШОКОЛАДНОЙ НАЧИНКОЙ

СОСТАВ: 1 ст. муки, 1 яйцо, 1 ст. л. сливочного масла, 3 ст. л. шоколадной пасты, 3 ст. л. сахарной пудры, 2 ст. растительного масла; для закваски: 2 ч. л. сухих дрожжей, 0,5 ст. теплого молока, 0,5 ч. л. сахара, 2 ст. л. муки.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: Смешать компоненты для закваски и оставить на 20-30 минут. Затем добавить яйцо, растопленное масло и муку, замесить тесто на столе, посыпанном мукой, и разделить на 10 частей. Сформовать шарики и поставить на расстойку на 30 минут. Сделать углубление в середине каждого шарика и положить по 2 ч. л. шоколадной пасты. Осторожно защипать отверстие шарика. Уложить на противень швом вниз. Обжарить шарики во фритюре в течение 4-5 минут до золотистого цвета. Обсушить на бумаге и перед подачей посыпать сахарной пудрой.



ВЫПЕЧКА, ДЕСЕРТЫ, НАПИТКИ



ВЕГЕТАРИАНСКИЙ ГОРОХОВЫЙ СУП

СОСТАВ: 2 ст. гороха, 2 луковицы, 2 моркови, 0,5 корня сельдерея, 2 картофелины, растительное масло, соль, молотый черный перец, лавровый лист, 0,5 ч. л. мускатного ореха, 1 ч. л. сушеной петрушки, 1 ч. л. сушеного укропа.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: Горох промыть, сложить в кастрюлю, налить 1,5-2 л холодной воды и оставить на несколько часов. Затем поставить кастрюлю на сильный огонь и отварить горох до мягкости. Посолить, положить порезанный мелкими кубиками картофель и варить в течение 10 минут. Морковь и сельдерей почистить и натереть на терке, репчатый лук нашинковать. Разогреть в сковороде растительное масло, обжарить морковь, лук и сельдерей до золотистого цвета и выложить в кастрюлю с горохом. Добавить соль, перец, лавровый лист, мускатный орех, петрушку, укроп и варить до готовности.

ГУЛЯШ ИЗ СВИНИНЫ С МОРКОВЬЮ

СОСТАВ: 1 луковица, 1 сушеный стручок перца чили, 600 г свинины с кожей, 4 моркови, 1 ст. л. растительного масла, 0,5 ч. л. кориандра, 0,5 ч. л. куркумы, 0,5 ч. л. молотой гвоздики, 3-4 консервированных в собственном соку томата, 1 ст. мясного бульона, зелень, соль.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: Репчатый лук почистить и порезать небольшими кубиками. Морковь почистить и порезать кружочками. Перец чили мелко порезать, смешать с кориандром, куркумой, молотой гвоздикой, солью и втереть полученную смесь в мясо. Разогреть в сотейнике растительное масло и обжарить мясо до золотистой корочки. Добавить морковь, лук и обжарить, постоянно помешивая, в течение 3-4 минут. Затем добавить бульон, порезанные томаты и тушить на медленном огне в течение 40 минут. Подавать гуляш с макаронами, посыпав рубленой зеленью.



РОГАЛИКИ СМЕТАННЫЕ

СОСТАВ: 2,3 ст. просеянной пшеничной муки, 3 ст. л. сахара, 2 ст. л. размягченного сливочного масла, 3 яйца, 1 ч. л. соли, 0,5 ч. л. соды, 0,5 ч. л. лимонной кислоты, 0,5 ст. сметаны, 1 желток, растительное масло.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: Размягченное сливочное масло размять до консистенции сметаны. Соль, 2 ст. л. сахара и лимонную кислоту растворить в 0,5 ст. воды, соединить с яйцами, маслом и хорошо перемешать. Добавить 2 ст. муки с содой и замесить тесто.

Раскатать тесто в пласт и разрезать на длинные треугольники. Сметану смешать с мукой и сахаром и намазать полученной массой треугольники из теста. Свернуть каждый в виде рогалика и выложить на смазанный растительным маслом противень. Смазать рогастики желтком и выпекать в разогретой духовке до золотистого цвета.

ОСТРАЯ МАРИНОВАННАЯ СКУМБРИЯ

СОСТАВ: 1 кг скумбрии, 5 зубчиков чеснока, 3 головки репчатого лука, 1 ст. л. хрена; **для маринада:** 3/4 ст. воды, 1/4 ст. уксуса, 2 ст. л. растительного масла, 3 ст. л. сахара, 2 ч. л. соли, 2 ч. л. лимонной цедры.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: В небольшой кастрюле смешать воду, уксус, растительное масло, сахар, соль и лимонную цедру. Скумбрию тщательно вымыть, удалить голову, плавники, выпотрошить и порезать кусочками. Дольки чеснока почистить и порезать ломтиками, репчатый лук порезать кольцами. Смешать чеснок, хрен и лук. Кусочки рыбы сложить в банку или кастрюлю, перемежая смесью лука, чеснока и хрена. Залить рыбу подготовленным маринадом, сверху положить груз и оставить в прохладном месте на 48 часов. Готовую рыбу выложить на блюдо, сверху выложить кольца лука и полить растительным маслом.



СУПЫ, САЛАТЫ, ЗАКУСКИ



МАКАРОНЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С СЫРОМ

СОСТАВ: 300 г макарон, 400 г куриного мяса, 2 луковицы, 1 помидор, 5 ст. л. томатного соуса, 100 г сыра, 2 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. растительного масла, соль, молотый красный перец, 1 ч. л. сахара.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: Макароны отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг и смешать с растительным маслом. Куриное мясо порезать ломтиками. Репчатый лук почистить и нашинковать. Помидор порезать кусочками, сыр натереть на терке. Разогреть в глубокой сковороде сливочное масло, обжарить до мягкости репчатый лук, добавить курицу, посолить и тушить 10 минут, периодически помешивая. Добавить порезанный помидор, томатный соус, сахар и красный перец, закрыть крышкой и тушить 3-4 минуты. Выложить отварные макароны, перемешать, сверху посыпать сыром и запечь в духовке до золотистого цвета.

ВТОРЫЕ БЛЮДА, СОУСЫ

ВОЗДУШНЫЙ ПИРОГ С МОРКОВЬЮ И ГРИБАМИ

СОСТАВ: 2 моркови, 300 г шампиньонов, 2 луковицы, 6 яиц, 4 ст. л. молока, 4 ст. л. муки, 1/2 ч. л. соды, растительное масло, молотый черный перец, 1 пучок петрушки.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: Морковь почистить и порезать кружочками. Репчатый лук нашинковать. Шампиньоны порезать ломтиками. Разогреть в сковороде растительное масло и обжарить до мягкости лук и морковь. В отдельной сковороде обжарить шампиньоны до тех пор, пока не выпарится вся жидкость. Смешать грибы с морковью и луком, посолить, поперчить и выложить в форму или сковороду. Отделить желтки от белков, белки взбить, желтки смешать с молоком и щепоткой соли. В желтковую массу добавить муку, соду, белки и порубленную зелень. Залить полученной массой морковь, лук, грибы, поперчить и запечь в духовке.



ВЫПЕЧКА, ДЕСЕРТЫ, НАПИТКИ



САЛАТ ИЗ КУРИЦЫ С ЯБЛОКАМИ И ФАСОЛЬЮ

СОСТАВ: 400 г куриного филе, 300 г стручковой фасоли, 2 зеленых яблока, 2 апельсина, 1 луковица, 100 г сметаны, 1 ст. л. лимонного сока, сельдерей.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: Куриное филе промыть, обсушить салфеткой, залить небольшим количеством воды, посолить и отварить до готовности. Мясо вынуть, охладить и порезать кубиками. Фасоль отварить в подсоленной воде. Отварить сельдерей в курином бульоне с добавлением лимонного сока до мягкости, откинуть на дуршлаг и остудить. Яблоки вымыть, разрезать пополам, удалить сердцевинки и порезать кубиками. Апельсины почистить, разделить на дольки, удалить белую пленку и порезать небольшими кусочками. В глубокой тарелке смешать куриное мясо, сельдерей, яблоки, апельсины, мелко порубленный репчатый лук, фасоль посолить и полить сметаной.

ФАРШИРОВАННАЯ КУРИНАЯ ГРУДКА

СОСТАВ: 2 куриных грудки без костей, 2 ломтика сыра, 1 ст. л. сушеной зелени по вкусу, соль, молотый белый перец, 1 ст. л. сливочного масла, растительное масло.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: Куриные грудки промыть, обсушить и сделать сбоку надрезы таким образом, чтобы получились «кармашки». Размягченное сливочное масло растереть с сушеной зеленью и поставить в холодильник на 15-20 минут. Куриные грудки натереть изнутри и снаружи молотым белым перцем и щепоткой соли, вложить по ломтику сыра, сверху положить кусочки сливочного масла с зеленью. Места срезов крепко зашить кулинарной нитью или плотно скрепить зубочистками. Выложить грудки на смазанный маслом противень и запечь в духовке, периодически поливая соком. Подавать с отварным рисом, украсив зеленью.



ГРЕЧЕСКОЕ ПЕЧЕНЬЕ

СОСТАВ: 150 г размягченного сливочного масла, 450 г муки, 200 г сахарной пудры, 1 желток, ванильный сахар, 1 ч. л. коньяка, 150 г изюма, 1/2 ч. л. соды.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: Муку просеять сквозь сито. Размягченное сливочное масло тщательно перемешать с сахарной пудрой, взбить венчиком в пышную пену. Добавить желток, ванильный сахар, коньяк и хорошо перемешать. Изюм промыть в горячей воде и высушить. Смешать муку с содой, добавить масляную массу и подготовленный изюм. Тесто тщательно вымесить и сформовать печенье в виде пряников. Противень смазать растительным или сливочным маслом, выложить печенье и поставить в разогретую до 200 градусов духовку. Выпекать в течение 25 минут. Готовое печенье охладить, выложить на блюдо и посыпать оставшейся сахарной пудрой.

КОРЗИНОЧКИ

С КРАБОВЫМ САЛАТОМ

СОСТАВ: 1 упаковка готового слоеного теста, 100 г крабовых палочек или крабового мяса, 1 луковица, 1 огурец, 3 вареных яйца, 2 вареных желтка, майонез, 1 ч. л. острой горчицы, соль, растительное масло.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: Слоеное тесто тонко раскатать, порезать квадратами, выложить в смазанные маслом формочки для выпечки, поставить в разогретую духовку и выпечь до готовности. Готовые корзиночки охладить и вынуть из формочек. Крабовые палочки мелко порезать, репчатый лук почистить и порубить. Огурец порезать кусочками, вареные яйца порубить в мелкую крошку. Смешать крабовые палочки, огурец, лук и яйца. В отдельной посуде тщательно растереть желтки, добавить майонез, горчицу, соль и перемешать. Выложить салат в корзиночки и подавать к столу.



СУПЫ, САЛАТЫ, ЗАКУСКИ



КАМБАЛА С ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКОЙ

СОСТАВ: 2 маленьких камбалы, 1 лимон, соль, молотый черный перец, 2 ст. л. пшеничной муки, 2 ст. л. кукурузной крупы, растительное масло.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: Камбалу почистить, удалить жабры, внутренности и тщательно промыть. Лимон обдать кипятком и выжать из него сок. Рыбу посолить, посыпать молотым черным перцем и полить лимонным соком. Поставить в холодное место на 30 минут. Кукурузную крупу размолоть (или взять готовую кукурузную муку), смешать с пшеничной мукой. Рыбу слегка промокнуть салфеткой и обвалить целиком в смеси пшеничной и кукурузной муки, излишки стряхнуть. Разогреть в сковороде растительное масло и обжарить рыбу с двух сторон до золотистой корочки. Готовую рыбу промокнуть салфеткой и подавать к столу с овощным или картофельным салатом.

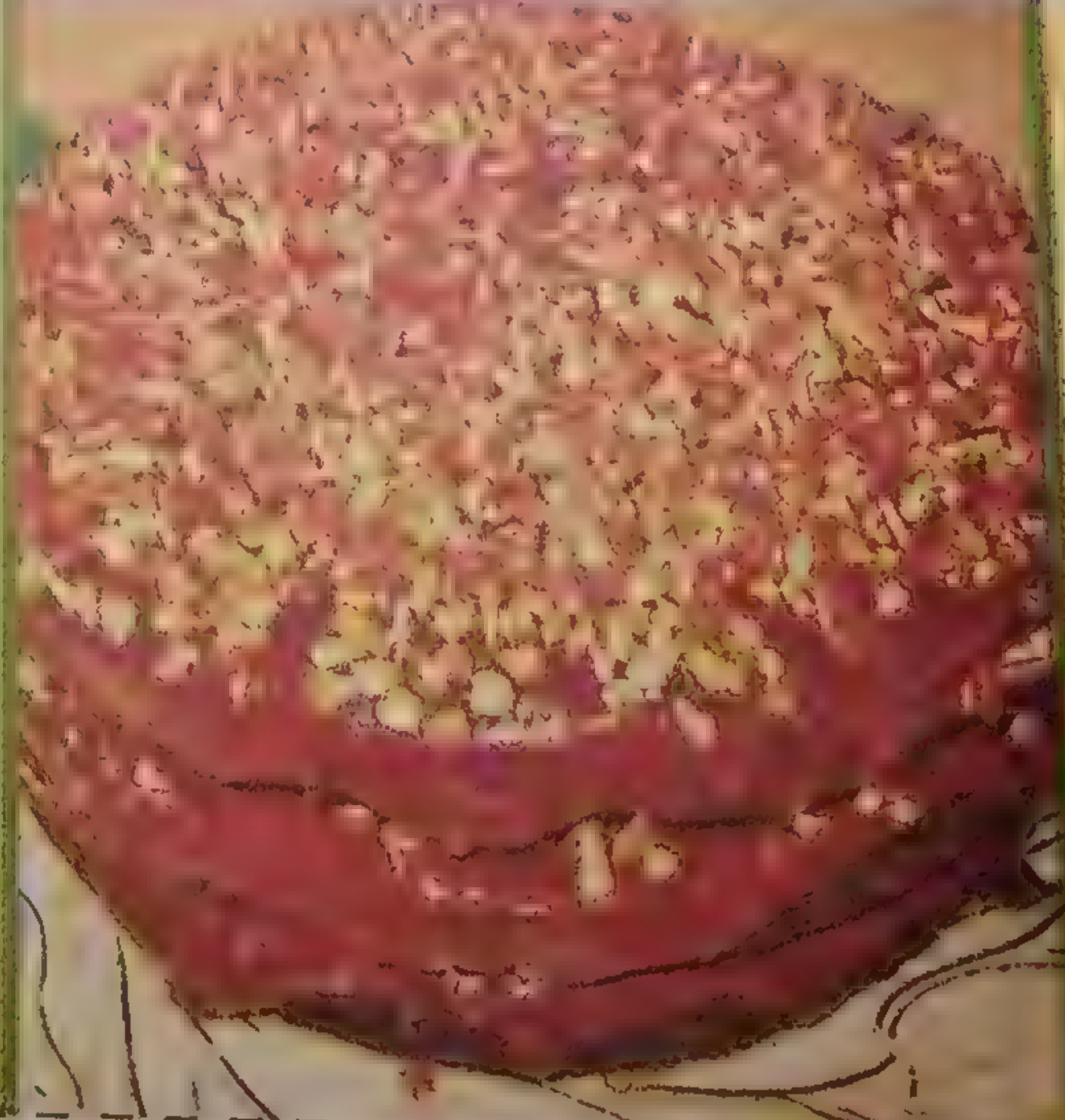
ВТОРЫЕ БЛЮДА, СОУСЫ

ТОРТ «НЕОБЫЧНЫЙ»

СОСТАВ: 2 ст. молока, 200 г сливочного масла, 600 г сухарей или сухого песочного печенья, 1 яйцо, 0,5 ст. сахара, 2 ст. л. коньяка, 4 ст. л. какао, 150 г шоколада, 1 ст. молотых орехов.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: Размягченное сливочное масло растереть с сахаром и яйцом в однородную массу. Сухари или печенье перемолоть в мясорубке. Тщательно перемешать с масляной массой, влить молоко, коньяк и добавить 2 ст. л. какао.

Из полученной густой массы (при необходимости добавить немного молока или сухарей) сформовать несколько коржей и присыпать порошком какао. Шоколад разломать на маленькие кусочки и растопить на водяной бане или в микроволновой печи. Выложить коржи один на другой, полив каждый растопленным шоколадом, сверху торт обсыпать молотыми орехами. Поставить торт в холодильник на ночь.



ВЫПЕЧКА, ДЕСЕРТЫ, НАПИТКИ



ФАСОЛЕВЫЙ СУП С ОВОЩАМИ

СОСТАВ: 200 г белой фасоли, 200 г белокочанной капусты, 2 картофелины, 2 луковицы, 1 банка мясных консервов, 1 морковь, 1 соленый огурец, 2 лавровых листа, молотый черный перец, соль.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: Фасоль замочить на несколько часов в холодной воде. Замоченную фасоль отварить до готовности и посолить.

Репчатый лук почистить и нашинковать, морковь почистить и порезать крупными кубиками.

Белокочанную капусту порезать квадратиками. Соленый огурец очистить от кожицы и семян и порезать небольшими кусочками.

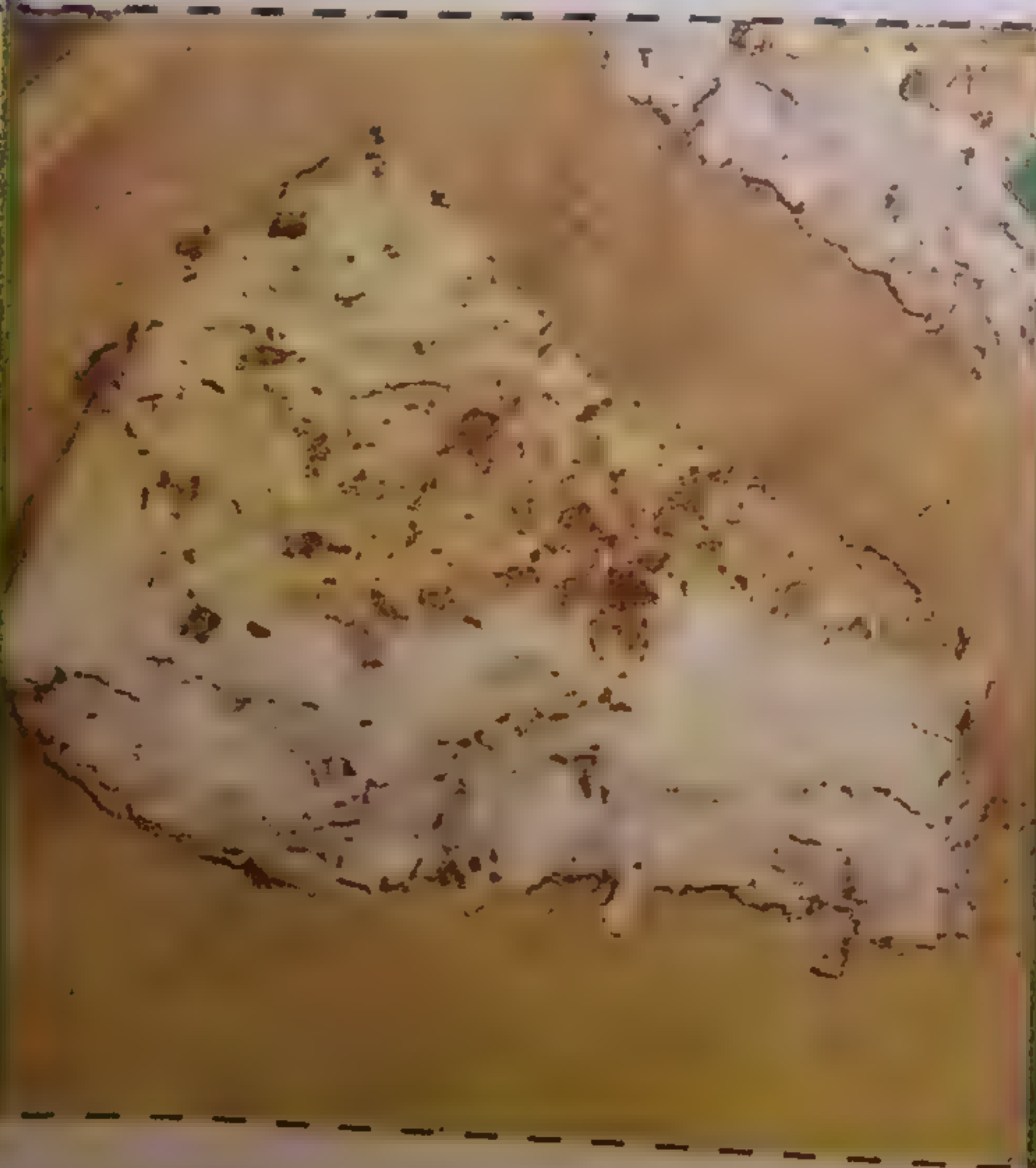
В кастрюлю с фасолью положить мясные консервы, капусту и варить в течение 5-6 минут. Затем добавить порезанный картофель, лук, морковь, лавровый лист, перец довести до кипения и через 10 минут положить припущенный в бульоне соленый огурец. Довести суп до готовности.

ГРИБНОЕ РАГУ С РИСОМ

СОСТАВ: 500 г шампиньонов или вешенок, 2 луковицы, 0,5 ст. сметаны, 2 ст. л. сливочного масла, соль, щепотка молотого душистого перца, молотый черный перец, отварной рис для гарнира.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: Шампиньоны или вешенки почистить, промыть и порезать ломтиками. Репчатый лук почистить и нашинковать тонкими колечками. Растопить в сковороде сливочное масло и обжарить ломтики грибов до мягкости. Добавить порезанный лук, соль, душистый и черный перец и тушить на медленном огне, периодически помешивая, в течение 3-4 минут. Затем добавить сметану, перемешать, хорошо прогреть и снять с огня. Подавать рагу с отварным рисом.

СОВЕТ: После добавления в блюдо сметаны его не рекомендуется доводить до сильного кипения, иначе сметана свернется.



РЫБНЫЙ ПИРОГ

СОСТАВ: 2 банки рыбных консервов, 2 луковицы, 5 картофелин среднего размера, соль, перец, 2 ст. л. сливочного масла, 0,5 ст. молока, растительное масло, 3 ст. л. натертого сыра.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: Картофель очистить, отварить в подсоленной воде и, добавив сливочное масло и молоко, размять в пюре. Следить за тем, чтобы пюре не получилось слишком жидким. Разогреть растительное масло и обжарить мелко порубленный лук. Рыбные консервы размять вилкой, выложить в сковороду с луком, поперчить и продолжать жарить в течение нескольких минут. Снять с огня. Рыбную массу разровнять (в той же сковороде, в которой она жарилась), выложить картофельное пюре и распределить его поверх рыбы. Посыпать тертым сыром и запекать в духовке до золотистого цвета. Перед запеканием пирог можно полить сметаной.

КАРТОФЕЛЬНЫЙ СУП-ПЮРЕ С ГРИБАМИ

СОСТАВ: 5-6 картофелин, 200 г сушеных грибов, 1 ст. сливок, соль, молотый черный перец, 2 ст. л. сливочного масла, зелень петрушки или укропа.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: Сушеные грибы замочить в воде или молоке на 2 часа, затем тщательно промыть, залить небольшим количеством воды и отварить до готовности. Отварные грибы вынуть шумовкой, порезать кусочками, бульон процедить и довести до кипения. Грибы обжарить в сливочном масле и посолить. Картофель почистить, порезать ломтиками, положить в бульон и варить до полного размягчения на медленном огне. Суп протереть через сито или взбить в блендере, добавить обжаренные грибы, сливки, соль, поставить на медленный огонь, довести до кипения и снять с огня. Посыпать зеленью петрушки или укропа и молотым черным перцем.



СОЧНИ С ШАМПИньОНАМИ

СОСТАВ: Для теста: 5,5 ст. муки, 1 ст. воды, 50 г сливочного масла. Для начинки: 600 г шампиньонов, 2 головки репчатого лука, 1 ст. л. сметаны, соль, перец, растительное масло.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: Из просеянной муки и воды сделать пресное тесто, раскатать в лепешки диаметром 15 см и подсушить их на чистой сковороде.

Шампиньоны почистить и порубить. Репчатый лук мелко нашинковать. Растительное масло разогреть и обжарить шампиньоны с луком, добавить соль, перец и сметану. Лишнюю жидкость выпарить. Можно начинку пропустить через мясорубку. На половину лепешки положить начинку из грибов с луком, накрыть второй половиной, защипать края, придавая сочную форму полумесяца, выложить на противень и выпечь в духовке. При подаче полить растопленным сливочным маслом.



ЗАПЕКАНКА «СЫТНАЯ»

СОСТАВ: 400 г шампиньонов, 300 г мясного фарша, 4 головки репчатого лука, 2 ст. отварного риса, 1 ст. сметаны, 1 ст. майонеза, 3 ст. л. томатной пасты, растительное масло, соль, молотый черный перец.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: Шампиньоны почистить и порезать ломтиками. Репчатый лук порубить. Разогреть в сковороде растительное масло и обжарить лук до золотистого цвета. Добавить томатную пасту, посолить, поперчить и снять с огня.

В отдельной сковороде обжарить мясной фарш, постоянно помешивая, посолить, поперчить и выложить в тарелку. Шампиньоны потушить в масле до тех пор; пока не выпарится вся жидкость. В огнеупорную посуду выложить слоями фарш, лук, шампиньоны, отварной рис и залить смесью сметаны и майонеза, посыпать солью и перцем и запечь в духовке до готовности.



СУПЫ, САЛАТЫ, ЗАКУСКИ

ВТОРЫЕ БЛЮДА, СОУСЫ

ВЫПЕЧКА, ДЕСЕРТЫ, НАПИТКИ



РИСОВАЯ КАША С МОРКОВЬЮ И ЛУКОМ

СОСТАВ: 2 ст. риса, 3 моркови, 2 луковицы, 2 ст. л. растительного масла, соль, 1 ч. л. кориандра, 1 ч. л. молотого тмина, 1 ч. л. сушеной петрушки или укропа, 3 зубчика чеснока.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: Рис промыть, воду слить, рис слегка просушить. Чеснок почистить и нарезать тонкими пластинками. Репчатый лук и морковь почистить, лук порубить, морковь натереть на терке. Разогреть в сковороде растительное масло, положить лук и морковь и обжарить до золотистого цвета, постоянно помешивая. Добавить промытый рис, посолить, добавить кориандр, тмин, петрушку или укроп и обжарить, помешивая, в течение 10-15 минут на среднем огне. Затем влить 2 ст. воды или бульона, накрыть крышкой и варить до тех пор, пока рис не станет мягким. За 10 минут до готовности вдавить в поверхность риса чеснок.

САЛАТ С РИСОМ

СОСТАВ: 1 ст. отварного риса, 1 небольшая луковица, 1 помидор, 2 картофелины, 1 огурец, 1 морковь, 2 вареных яйца, 100 г отварного куриного мяса, 100 г ветчины, соль, майонез.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: Картофель и морковь отварить в кожуре, охладить, почистить, картофель порезать кубиками, морковь натереть на терке. Репчатый лук почистить, порезать кубиками, посолить и размять руками, лишнюю жидкость слить. Помидор и огурец вымыть и порезать кусочками. Вареные яйца порубить. Отварную куриную мякоть и ветчину порезать небольшими кусочками. Смешать лук, помидор, огурец, морковь и яйца. Добавить отварной рис, куриное филе и ветчину, посолить, выложить в салатник и полить майонезом. Вместо майонеза можно использовать сметану или любой готовый салатный соус.



БАНАНОВЫЙ ХЛЕБ

СОСТАВ: 150 г маргарина или сливочного масла, 150 г сахарной пудры, 3 яйца, 3-4 банана, ваниль на кончике ножа, 350 г пшеничной муки грубого помола, 3 ч. л. разрыхлителя теста, 1/4 ч. л. соли, 100 г рубленых орехов, 1/8 л молока, маргарин для смазывания формы.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: Форму смазать маргарином. Духовку разогреть до 170 градусов. Маргарин или сливочное масло взбить в пену с сахаром и постепенно, по одному, добавить яйца. Бананы очистить, размять вилкой или протереть через сито. Банановое пюре смешать с маргариновой массой. Муку с разрыхлителем просеять через сито, добавить соль, орехи, ваниль на кончике ножа, смешать с молоком и банановым пюре. Выложить тесто в форму, выровнять верх и выпекать в течение 50 минут. Банановый хлеб переложить на кухонную решетку и дать остыть.

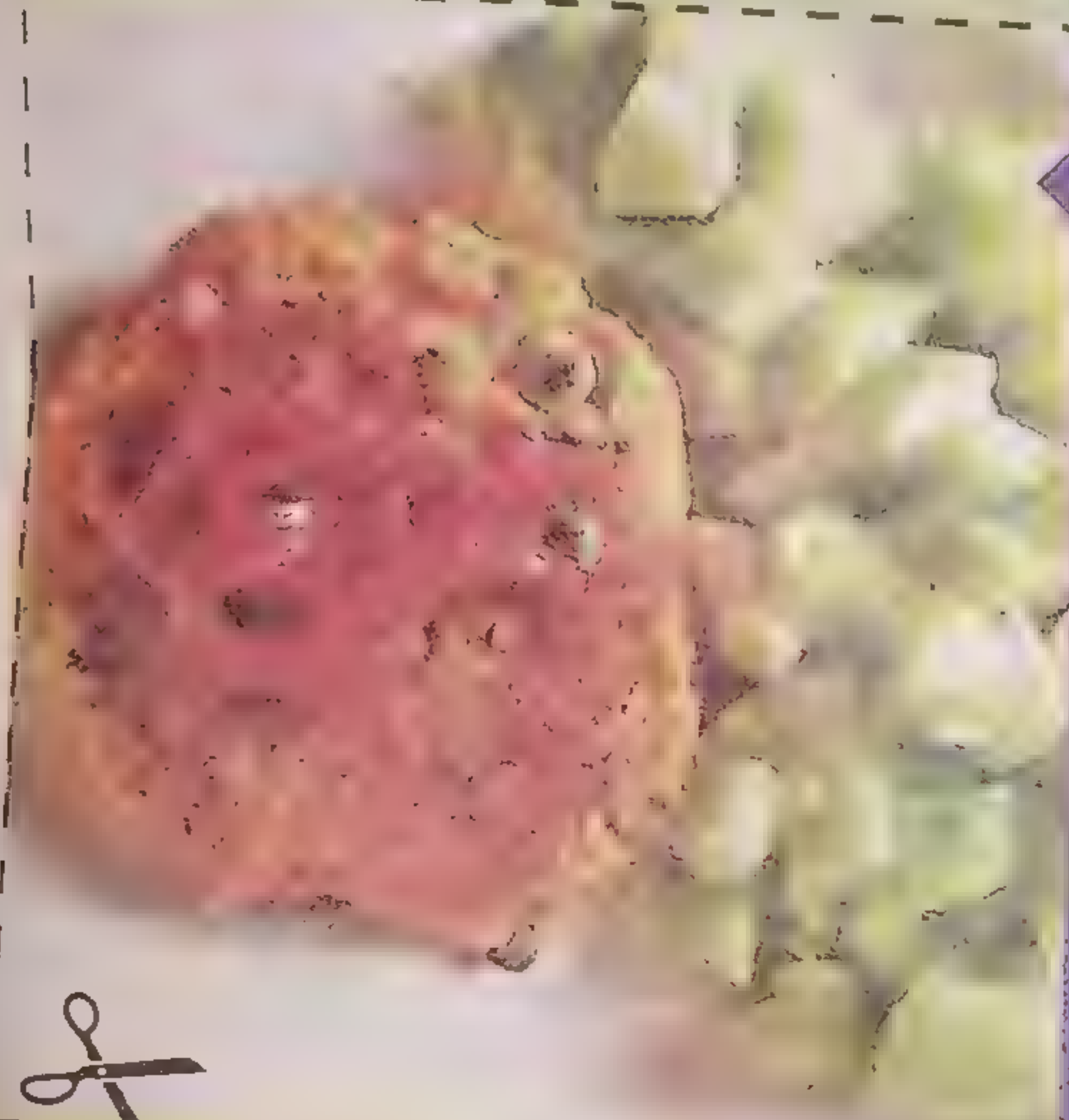
СУП ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ЛОПАТКИ С КАПУСТОЙ

СОСТАВ: 500 г говяжьей лопатки, 400 г белокочанной капусты, 1 большая морковь, 2 луковицы, черный перец горошком, 2 лавровых листа, растительное масло, соль, 0,5 ч. л. тмина.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: Говядину промыть, залить водой, довести до кипения на сильном огне, огонь убавить и варить в течение 1,5 часов, периодически снимая пену. Бульон посолить. Белокочанную капусту порезать квадратиками, морковь почистить и порезать кружочками, репчатый лук нашинковать. Разогреть в сотейнике растительное масло, положить лук, морковь и обжарить до светло-золотистого цвета. Добавить в кастрюлю лук и морковь, порезанную капусту и варить до полуготовности. Затем добавить перец горошком, лавровый лист, тмин, прикрыть крышкой и довести до готовности на медленном огне.



СУПЫ, САЛАТЫ, ЗАКУСКИ



КОТЛЕТЫ С РИСОМ И ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ

СОСТАВ: 300 г свиного фарша, 1 ст. замороженного зеленого горошка, 1 морковь, 0,5 ст. отварного риса, 1 луковица, соль, молотый черный перец, молотый красный перец, 2 ст. л. муки, растительное масло.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: Зеленый горошек, не размораживая, выложить в металлическое сито или дуршлаг, опустить в кастрюлю с кипящей подсоленной водой и бланшировать 3-4 минуты. Морковь почистить и натереть на мелкой терке, репчатый лук почистить и порубить. Разогреть в сковороде растительное масло и обжарить лук и морковь в течение 2-3 минут. Снять с огня и охладить. В миске смешать фарш, обжаренные лук и морковь, зеленый горошек, рис, посолить, поперчить и сформовать котлеты. Обвалять котлеты в муке и обжарить в растительном масле до золотистого цвета.

ВТОРЫЕ БЛЮДА, СОУСЫ

ЯБЛОЧНЫЙ ДЕСЕРТ

СОСТАВ: 2 ст. сметаны, 3,5 ст. муки, 5 яичных белков, 50 г сливочного масла, 1 ст. воды, 30 г дрожжей, 4 ст. л. сахара, 1 ст. молока, соль, 3 яблока, 4 ст. л. меда.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: Вылить в кастрюлю 1 ст. теплой воды, добавить дрожжи, 1,5 ст. муки, перемешать и поставить опару в теплое место на 30-40 минут. В отдельной посуде смешать сметану с оставшейся мукой. В молоке растворить соль и сахар. Белки взбить, смешать со сметанной массой, добавить размягченное сливочное масло и молоко. Опару смешать с полученным тестом, оставить на 20 минут. Разогреть сковороду, смазать маслом, обжарить тесто порциями с одной стороны и выложить на противень обжаренной стороной вниз. Яблоки почистить и порезать ломтиками. Распределить ломтики по поверхности коржей, полить растопленным медом и выпечь в духовке до готовности.



ВЫПЕЧКА, ДЕСЕРТЫ, НАПИТКИ



МЯСНОЙ САЛАТ С КАПУСТОЙ И ОВОЩАМИ

СОСТАВ: 300 г отварной свинины или говядины, 100 г белокочанной капусты, 1 помидор, 2 яйца, 1 головка репчатого лука, 200 г любых замороженных овощей (можно консервированный зеленый горошек), соль, майонез.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: Свинину или говядину порезать небольшими кусочками. Репчатый лук почистить и нашинковать, белокочанную капусту порезать тонкой соломкой.

Яйца отварить, почистить и порезать ломтиками, помидор порезать кусочками. Замороженные овощи опустить в подсоленную кипящую воду и отварить в течение 2 минут.

В салатник выложить капусту, сверху положить овощи, мясо, кусочки помидора, украсить дольками яиц и репчатым луком. Салат посолить и полить майонезом.

ДОМАШНЯЯ ЛАПША

СОСТАВ: для лапши: 2 ст. муки, 1 ст. воды, 1 ч. л. растительного масла, 1 яйцо, соль; для соуса: 5 ст. л. томатного соуса, 1 консервированный помидор, соль, молотый черный перец, 1 луковица, растительное масло.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: Смешать яйцо, воду и соль. Высыпать муку на стол горкой. Сделать в ней углубление в виде воронки и, постепенно добавляя к муке яичную смесь, замесить тесто. В конце добавить растительное масло. Тесто тонко раскатать и порезать полосками шириной около 1 см. Слегка присыпать мукой и оставить на 1 час. Отварить лапшу до полуготовности в кипящей подсоленной воде. В сковороде разогреть растительное масло, обжарить порезанный лук, добавить томатный соус, размятый консервированный помидор, посолить, поперчить и тушить 4-5 минут. Затем добавить лапшу, накрыть крышкой и довести до готовности.



ПИРОГ С МЯСОМ, ГРИБАМИ И КРАБОВЫМ МЯСОМ

СОСТАВ: для теста: 250 г муки, 200 г сливочного масла, 0,5 ст. воды, 1 ч. л. сахара, 1 ч. л. соли; для начинки: 250 г свинины, 100 г крабового мяса, 80 г шампиньонов, 2 яйца, перец, соль.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: Для теста масло порубить с просеянной мукой. В холодной воде растворить соль и сахар. Влить воду в смесь муки с маслом и быстро замесить тесто. Тесто завернуть в пищевую пленку и поместить в холодильник на 2-3 часа. Перед выпечкой тесто раскатать, сложить его в 3-4 слоя и еще раз раскатать. Свинину, крабовое мясо и грибы пропустить через мясорубку, добавить яйца, соль, перец и тщательно перемешать. Тесто тонко раскатать в пласт, уложить на смоченный водой противень. На одну половину теста выложить начинку, накрыть второй половиной, края защипать. Выпекать 30-40 минут при 220 С.



ТОСТЫ С СЫРОМ И ВЕТЧИНОЙ

СОСТАВ: половина батона, 50 г ветчины, 50 г сыра, 2 ст. л. кетчупа, растительное масло.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: Батон порезать тонкими ломтиками, слегка смазать с двух сторон растительным маслом и подсушить в разогретой духовке до хрустящей корочки.

Ветчину порезать небольшими кубиками, сыр натереть на мелкой терке.

Подсушенные ломтики хлеба выложить на противень, смазать поверхность кетчупом, выложить кусочки ветчины и посыпать натертым сыром. Поставить противень в разогретую духовку до тех пор, пока сыр не расплавится.

Готовые тосты выложить на блюдо и украсить листиками петрушки или веточками укропа.

СОВЕТ: Вместо ветчины можно использовать любые другие мясные продукты (куриное филе, вареную колбасу, бекон) или крабовые палочки.



СУПЫ, САЛАТЫ, ЗАКУСКИ

ГОВЯДИНА СО СМЕТАНОЙ

СОСТАВ: 300 г говяжьей мякоти, растительное масло, соль, молотый черный перец, 1 ст. сметаны, 2-3 сухих гриба, 1 луковица, 1 ч. л. муки.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: Говядину вымыть, высушить салфеткой и порезать тонкими ломтиками. Накрыть ломтики пищевой пленкой, отбить молоточком, посолить и поперчить.

Сухие грибы замочить в холодной воде, затем тщательно промыть, отварить до готовности, бульон процедить, грибы порезать небольшими кусочками. Разогреть в сотейнике растительное масло, обжарить порезанный репчатый лук, посолить, добавить муку, сметану, грибы, грибной бульон, тщательно перемешать и тушить в течение 2-3 минут.

Мясо обжарить в масле до золотистого цвета, выложить в сотейник с соусом и тушить 4-5 минут. Мясо выложить в тарелки, полить соусом и подавать с жареным картофелем.

ВТОРЫЕ БЛЮДА, СОУСЫ

ПЕСОЧНЫЕ ТРЕУГОЛЬНИКИ

СОСТАВ: 250 г сливочного масла или маргарина, 2 яйца, 2 ст. л. сахара, 2 ст. муки, 400 г абрикосового джема или густого варенья.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: Муку просеять через мелкое сито, масло вынуть из холодильника заранее. В глубокой посуде смешать муку, охлажденные яйца, сахар и размягченное масло. Быстро замесить крутое тесто, разделить от него примерно 1/3 и положить в морозилку.

Тесто раскатать тонким пластом, духовку нагреть. Выложить тесто на противень и наколоть вилкой, чтобы оно равномерно пропекалось.

Сверху намазать джемом или вареньем. Оставшееся тесто вынуть из морозилки, натереть на крупной терке.

Посыпать тесто получившейся стружкой. Запекать примерно 25 минут. Пирожные слегка остудить, нарезать треугольниками и подать к столу.



ПИШЕЧКА, АССОРТИ, НАПИТКИ



РАССОЛЬНИК С ГРИБАМИ

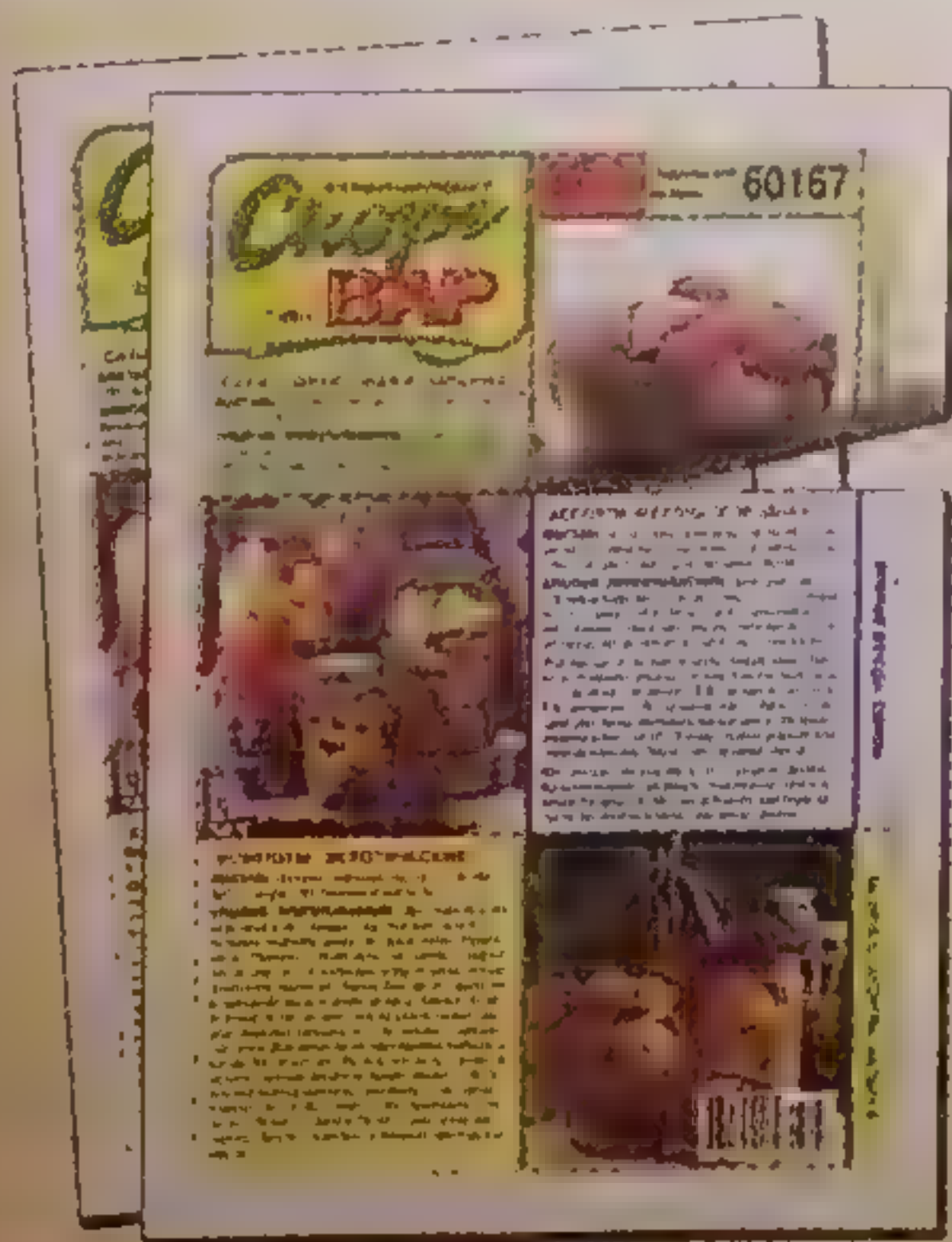
СОСТАВ: 30 г сухих грибов, 3 картофелины, 1 морковь, 1 луковица, 2 ст. л. перловой крупы, 1 соленый огурец, 0,5 ст. огуречного рассола, 1 ст. л. растительного масла, соль, молотый черный перец, 2 лавровых листа.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: Грибы замочить в холодной воде на 2-3 часа. Затем воду слить, грибы промыть и порезать кусочками. Выложить грибы в кастрюлю, залить водой и варить 30 минут. Перловую крупу промыть и отварить до полуготовности. Морковь и лук почистить, порезать небольшими кубиками и обжарить в растительном масле. Картофель почистить и порезать, соленый огурец порубить мелкими кусочками. В кастрюлю с кипящим бульоном опустить картофель, крупу, обжаренные морковь и лук и варить 5 минут. Затем добавить огурцы и лавровый лист, прокипяченный и процеженный огуречный рассол и варить до готовности.

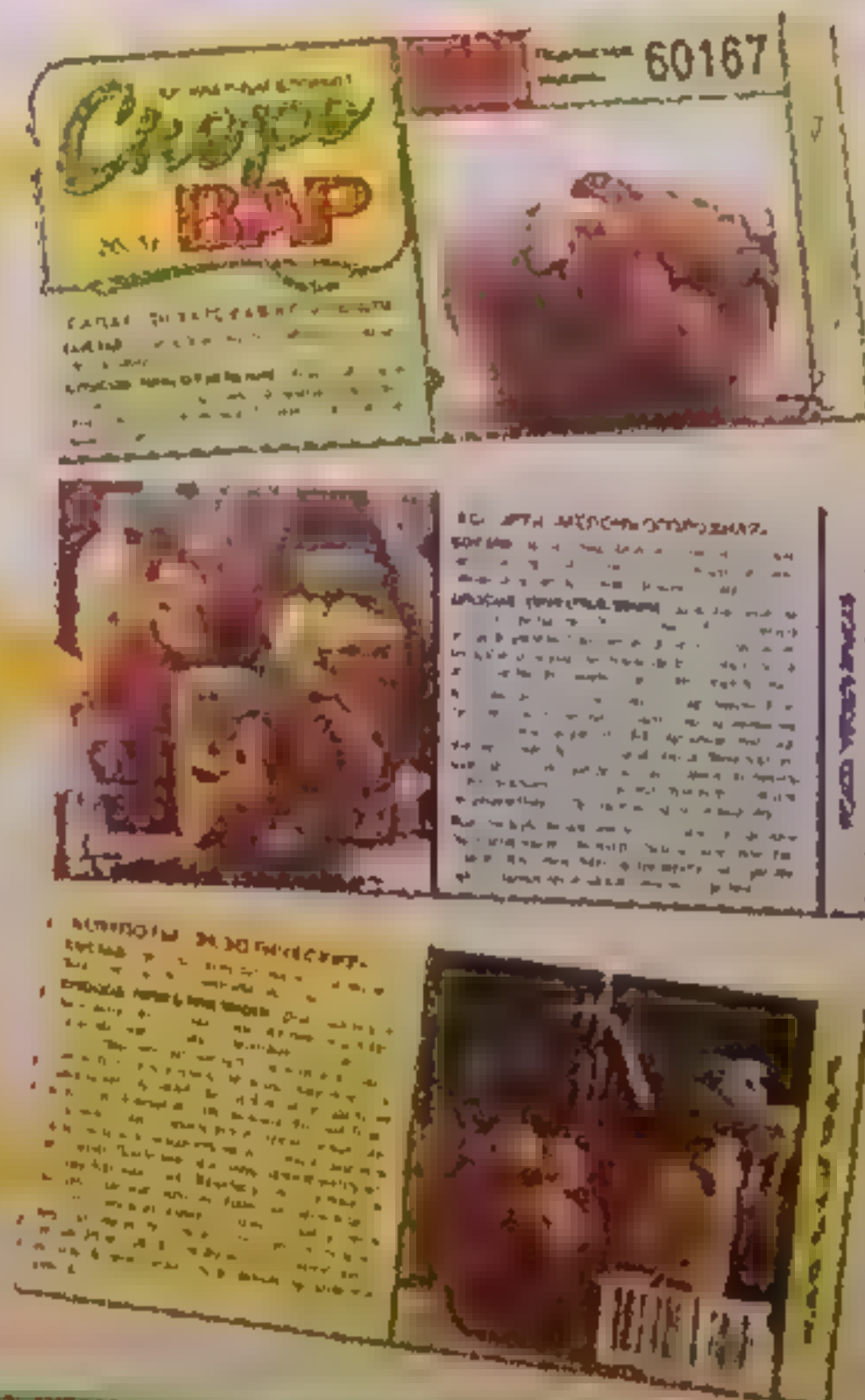
КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕННЫЙ С САЛОМ

СОСТАВ: 5-6 картофелин, 150 г свиного сала с прожилками, 2 луковицы, 1 морковь, соль, молотый черный перец, 1 ст. куриного или говяжьего бульона, 1 пучок зелени.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: Картофель почистить и порезать крупными кубиками. Свиное сало порезать тонкими полосками. Репчатый лук почистить и нашинковать, морковь почистить, натереть на терке или порезать соломкой. Раскалить сковороду без масла, положить порезанное сало и обжарить до коричневого цвета. Добавить лук и морковь и обжарить, постоянно помешивая, до мягкости. Положить картофель, посолить, посыпать молотым черным перцем и обжарить в течение 3-4 минут. Влить говяжий или куриный бульон, накрыть крышкой и тушить, периодически помешивая, до готовности картофеля. Подавать, посыпав порезанной зеленью.



Сделайте из
«Скоровара»
блокнот
своих
любимых
блюдов!



Кулинарные РЕЦЕПТЫ

№13 (25) '2001 г.



В НОМЕРЕ:

- УЖИН ДЛЯ ЛЮБОВНИКОВ
- ПРОДУКТЫ ОБЫЧНЫЕ —
БЛЮДА НЕОБЫЧНЫЕ
- КОРЕЙСКИЕ ЗАКУСКИ
- ПЕРЕЦ:
КРАСНЫЙ, ЖЕЛТЫЙ, ЗЕЛЕНЫЙ
- РЫБКА НА ЛЮБОЙ ВКУС
- ЗАГОТОВКИ
К ЗИМНЕМУ СТОЛУ
- НАЛИВКИ
НА СКОРУЮ
РУКУ



«Октябрь уж на дворе...» Середина осени. Прохладный осенний воздух переполнен ароматом антоновских яблок. Сад, словно смилившись со своей судьбой, покорно оголяет кроны, печальным взором провожает последние птичьи караваны, уходящие в призрачный туман. В это время отмечается великий праздник

ПОКРОВ ПРЕСВЯТОЙ БОГОРОДИЦЫ (14 октября)

Праздник установлен Русской Православной Церковью в память о чудесном явлении Божией Матери во Влахернском храме Константинополя (столицы православной Византийской империи) в X веке.

Само духовное содержание праздника указывает на постоянное, непрекращающееся попечение о нас Пречистой Девы, на ее усердное заступничество пред Сыном Своим и Богом; именно поэтому Покров Божией Матери — один из самых любимых церковных праздников в народе.

Народное предание гласит, что когда-то в эту пору сильно похолодало, а плоды на деревьях еще оставались несорванными. Собрались хозяйки и стали Бога просить, чтобы вернулось тепло, хоть ненадолго. Вскоре потеплело, и урожай в садах был спасен. Вот и стали называть это время в некоторых местностях «бабьим летом».

Если праздник приходится на среду или пятницу, то возбраняется мясная, молочная и яичная пища, однако допускается рыба. В другие дни можно есть все. Нынче праздник Покрова Пресвятой Богородицы мы отмечаем в воскресенье. Поэтому советуем вам приготовить следующие блюда:

Салаты

Из капусты и бекона

100 г капусты белокочанной, 70 г бекона, 20 г растительного масла, 10 г 3%-ного уксуса, 5 г сахарного песка, 5 г листового салата, 1 г тмина.

Бекон нарезать тонкими пластинками. Разложить на противень, подсушить в духовке до образования корочки, откинуть на сито, чтобы стек лишний жир, остудить и нарезать соломкой. Капусту зачистить, промыть, нашинковать, заправить подсолнечным маслом, сахарным песком, уксусом и толченым тмином. Готовую капусту перемешать с беконом, уложить горкой в салатник на листья салата.

„Октябрьский“

6 яиц, 7 яблок, 1 луковица, сыр по вкусу, майонез.

Яйца отварить вкрутую, нарезать дольками. Лук измельчить. Яблоки очистить от кожицы и сердцевин, натереть на крупной терке. В глубокую салатницу выложить слоями дольки яиц, измельченный лук, яблоки, майонез, посыпать тертым сыром. Поставить в холодильник на 2 часа.

„Журавинка“

1 кочан капусты, 300 г вареной колбасы, 100 г сыра, 3 яйца, 30 г

клюквы, 1 луковица, майонез, сахар, уксус, черный молотый перец, соль по вкусу.

Белокочанную капусту тонко нашинковать, посолить, добавить сахар, уксус. Колбасу нарезать соломкой, сыр натереть на крупной терке. Сваренные вкрутую яйца измельчить, репчатый лук мелко нарезать. Все соединить, хорошо перемешать, поперчить, заправить майонезом, украсить клюквой.

Винегрет

„Оригинальный“

100 г картофеля, 25 г моркови, 15 г зеленого консервированного горошка, 1 яйцо (белок), 10 г мелкой фасоли, 30 г отварного или жареного мяса.

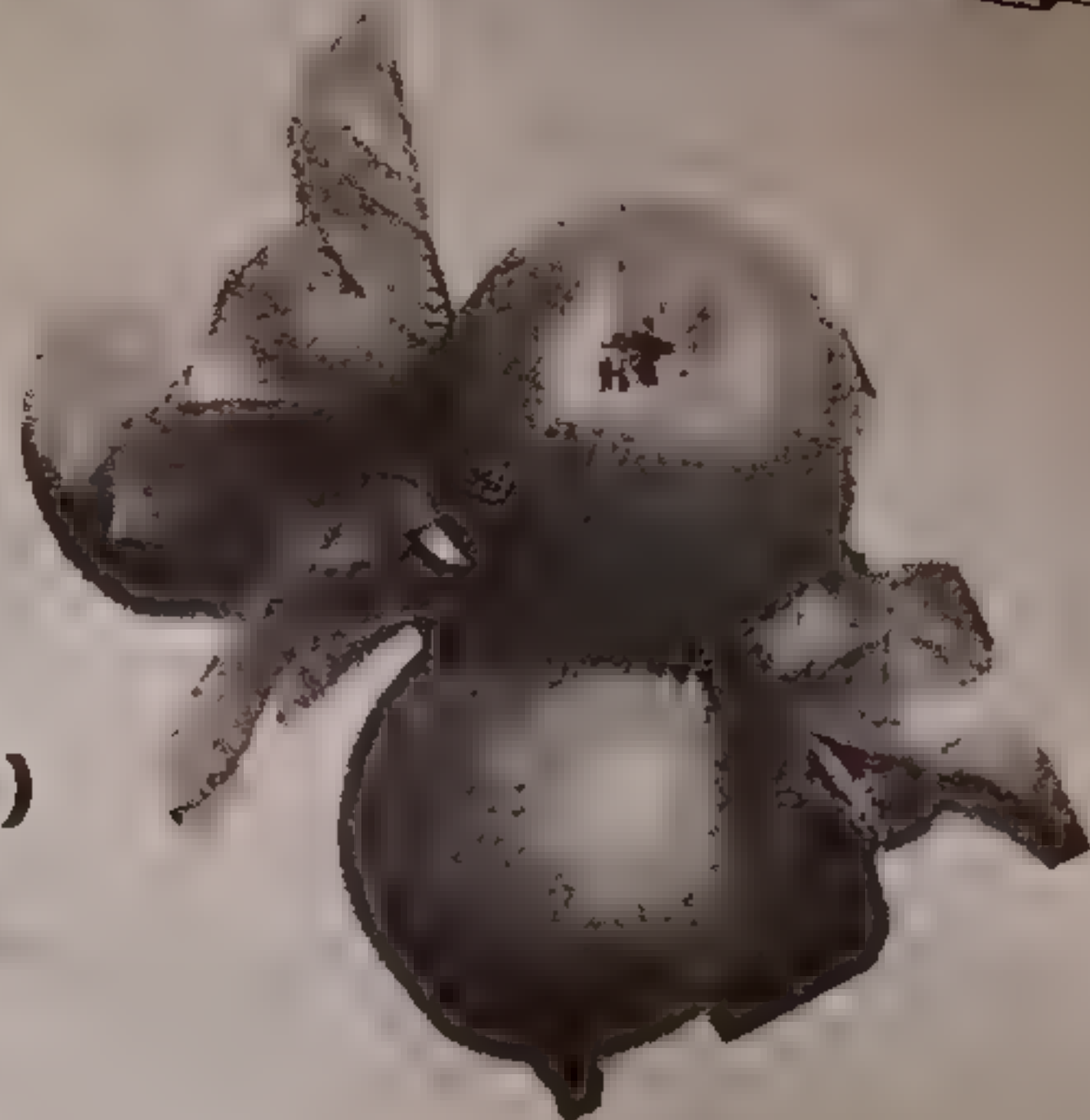
Для соуса: 30 г растительного масла, 10 мл столового уксуса или лимонного сока, 1 яйцо (желток), 3 г горчицы (порошка), соль по вкусу.

Картофель, морковь и фасоль отварить. Яйцо сварить вкрутую, разделить желток от белка. Отварное или жареное мясо измельчить. Картофель, морковь и белок нарезать мелкими кубиками, соединить с мясом, добавить горошек и фасоль, заправить соусом. Хорошо перемешать. Дать настояться 15 мин. Затем посолить.

Соус. Желток сваренного вкрутую яйца растереть с горчицей. Понемногу влить растительное масло, при этом постоянно растирать массу. Заправить лимонным соком или уксусом.

Паштет мясной

350 г жареного мяса, 2 яблока, 1 луковица, 2 крутых яйца, 80 г сливочного масла, щепотка тертого мускатного ореха, соль, молотый красный и душистый перец.



Пропустив дважды через мясорубку жареное мясо с луком и яблоками, добавить натертые яйца, пряности и взбитое сливочное масло. Оформить паштет в виде покатоного конуса, который хорошо полить сверху майонезом, с предварительно растворенной в нем 1 чайной ложкой разбухшего желатина и щепоткой сахара.

Утка или курица с печенкой

1 утка или курица, остальные продукты из расчета на 1 кг птицы: 400 г говяжьей печени, 300 г мяса, 200 шпика, 80 г жира говяжьего, свиного или утиного, куриного, 80 г моркови, 80 г лука и петрушки, 8 яиц (желтки), соль, черный молотый перец.

Тушки птицы опалить, разрезать со стороны спинки вдоль, зачистить от остатков внутренностей, промыть и удалить кости. Для этого острым тонким ножом срезать мякоть вместе с кожей, оставляя только кости крылышек и ножек, обрубленные у пяточного сустава. Мякоть осторожно счистить с кожи. Кожу уложить на мокрое полотенце, отверстия в коже закрыть ломтиками отбитой мякоти, на них уложить начинку.

Затем начинку завернуть в кожу с мякотью в виде тушки, обжать полотенцем, зашить разрез ниткой и перевязать тушку шпагатом в нескольких местах.

Начинка. Мелко нарезать лук и морковь, обжарить без изменения цвета до размягчения. К овощам добавить мелко нарезанные шпик и печеньку и все обжарить еще несколько минут. Оставшуюся мякоть птицы и мякоть свинины мелко нарезать, добавить к обжаренной печени с овощами, пропустить через мясорубку 2-3 раза. К фаршу добавить соль, перец, сырые желтки и хорошо перемешать.

Фаршированную тушку выложить в неглубокую кастрюлю (сотейник), посолить, полить жиром и жарить в духовке, периодически поливая соком и жиром.

Когда тушка хорошо зарумянится со всех сторон, ее охладить, уложить под легкий пресс между двумя разделочными досками. После этого снять шпагат, нитки разрезать. При подаче гарнировать салатом из капусты, маринованными фруктами.

АНТОНОВСКИЕ ПИРОГИ — С ПЫЛУ, С ЖАРУ

Октябрь — самый яблочный месяц. Что ж, пора и пироги печь, тем более, что не все яблоки, оставленные на зимнее хранение, выдерживают проверку временем. Они требуют кулинарной переработки. Итак, предлагаем вам оригинальные рецепты яблочных пирогов и торта. Угостите ими своих близких и друзей. Это настоящие произведения кондитерского искусства.

рекомендуется запивать холодным молоком.

«Нежный»

700 г яблок, 1,5 стакана муки, 1 стакан кислого молока, 2 яйца, 150 г сахара, 0,5 ч. ложки пищевой соды.

Яблоки очистить от кожицы и сердцевин, нарезать кубиками. Яйца взбить с сахаром, добавить молоко, муку, смешанную с содой. Тесто соединить с яблоками, размешать. Выпекать на среднем огне 20-25 мин.

С яблочным пюре и кремом

Для теста: 650 г муки, 4 яйца, 200 г сахара, 1,5 стакана молока, 100 г топленого сливочного масла, 1/3 пачки дрожжей, 0,5 ч. ложки соли, 500 г яблочного пюре.

Для заварного крема: 1 стакан молока, 2 желтка, 5 ст. ложек сахара, 1 ч. ложка крахмала, ванильный сахар.

Приготовить кислое тесто, раскатать его в круглую лепешку, уложить в большую сковороду, смазанную маслом. Сверху выложить яблочное пюре. Из кондитерского шприца выпустить спиралью остуженный заварной крем.

Чтобы пирог поднялся, поставить его в теплое место. Испечь до готовности в духовом шкафу на среднем жару. Дать остыть в сковороде.

Крем. Желтки растереть с сахаром, добавить крахмал, затем муку. В

полученную массу постепенно вливать горячее молоко, непрерывно помешивая. Следить, чтобы желтки не заварились. Массу поставить на небольшой огонь, постоянно помешивая, не давая кипеть, довести до густоты. В остывший крем всыпать ванильный сахар, хорошо растереть.

«Воздушный»

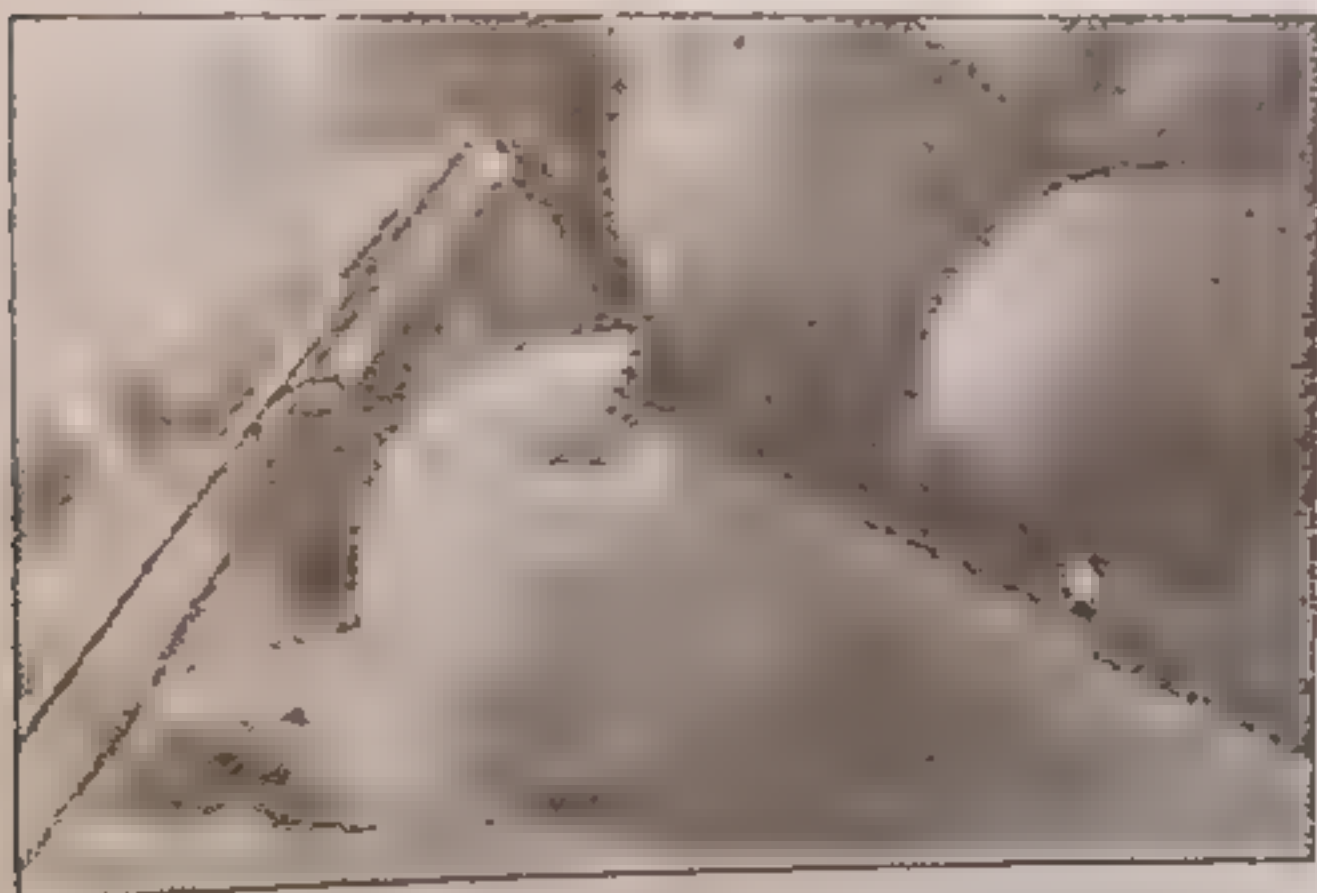
350 г яблок, 1 стакан сахарного песка, 6 яичных белков, 2 столовые ложки сахарной пудры.

Из яблок удалить сердцевину, снять кожицу, разрезать на крупные кусочки, запечь на сковороде с небольшим количеством воды, протереть через сито, добавить сахарный песок, хорошо перемешать и варить до загустения. Полученное пюре соединить со взбитыми яичными белками, перемешать, поместить на смазанную маслом форму и запекать в духовке в течение 15 минут. Посыпать сахарной пудрой и сразу же подавать на стол. Пирог

Торт с мюсли

1 кг яблок, 1 стакан мюсли, 4 яйца, 200 г пшеничной муки, 200 г сахарного песка.

Яблоки вымыть, нарезать крупными дольками, удалив сердцевину, уложить в смазанную маслом форму для выпечки. Смешать мюсли, яйца, сахар, добавить муку и взбить все венчиком до образования пены. Взбитой смесью залить уложенные в форму яблоки и запечь в духовке при 200°. Когда торт остынет, украсить его кремом, взбитыми сливками или любым вареньем.



Яблоки в тесте

8 яблок, 500 г готового слоеного теста, 1 яичный желток, 2 ст. ложки взбитых сливок, 20 г сахарной пудры.

Для начинки: 200 г марципановой массы, 1 ч. ложка тертой лимонной цедры, 1 ч. ложка корицы, 50 г сахара, 100 г очищенных грецких орехов, 50 г изюма, 4 ст. ложки рома.

Замороженное слоеное тесто разморозить. Раскатать в виде прямоугольника 60x30 см на посыпанном мукой столе, оставить на 10-15 мин. Яб-



ГУРМАНАМ — НА РАДОСТЬ

локи очистить. Специальной выемкой вынуть сердцевину, наполнить начинкой. Тесто разрезать на 8 квадратов размером 15x15 см. Яичный желток смешать со сливками, смазать им края теста. В середину каждого квадрата поставить фаршированное яблоко, завернуть его в тесто. Смазать слива-



ми с яичным желтком. Сделать наколы вилкой. Выложить на противень, выпекать в предварительно разогретой духовке при 180° на втором уровне снизу 35-40 мин. Как только верх теста начнет подпекаться, прикрыть пергаментной бумагой.

Готовые яблоки посыпать сахарной пудрой, подать теплыми со взбитыми сливками или ванильным соусом.

Начинка. Готовую марципановую массу смешать с корицей, лимонной цедрой, сахаром, грецкими орехами, изюмом и ромом.

Если нет готовой марципановой массы, ее можно приготовить самим.

Марципановая масса: 350 г миндаля, 230 г сахарной пудры, 1 белок, 1 ч. ложка ликера.

Миндаль обдать кипятком, снять верхнюю кожицу, просушить, пропустить через мясорубку, тщательно вымесить с сахарной пудрой, белками и ликером. Оставить на 24 часа в холодном месте.

Яблочная запеканка

1 кг яблок, 1/2 лимона, 1 ст. ложка рома или коньяка, 3 ст. ложки мелкого изюма, 2 ст. ложки дробленых грецких орехов, 100 г сахара, 375 мл молока, 2 яйца, 20 сухариков, 1 ст. ложка белых панировочных сухарей, 40 г маргарина.

Яблоки очистить от кожицы и сердцевин, крупно нарезать, полить лимонным соком, добавить тертую цедру лимона, ром, изюм, миндаль, 50 г сахара. Перемешать, накрыть крышкой, дать настояться. Яйца взбить, добавить молоко, размешать, положить сухари. В яблочную массу добавить оставшиеся 50 г сахара и белые панировочные сухари, перемешать. На смазанный жиром противень уложить слоями часть размокших сухарей, наверх яблочную массу, затем оставшиеся сухари, полить растопленным маргарином. Запекать в духовке при умеренной температуре 45 мин.

К запеканке подать сок.

Корейские закуски

По многочисленным просьбам наших читателей продолжаем публиковать рецепты корейских салатов



ИЗ МОРКОВИ

4 моркови, 2 небольшие головки репчатого лука, 2 зубчика чеснока, 4-5 ст. ложек подсолнечного масла, 1 ч. ложка уксусной эссенции (или 1 ст. ложка 9% уксуса), 0,5 ч. ложки красного молотого горького перца, 0,5 ч. ложки черного молотого перца, кориандр, соль — по вкусу.

Морковь мелко нашинковать, сложить в миску, посолить, дать немного постоять и хорошенько подавить руками до образования сока. Затем промыть, чтобы убрать горечь. Это один из важных моментов, влияющих на вкусовые качества моркови. Растительное масло довести до кипения, но нужно следить за тем, чтобы оно не дымило. Для удаления запаха можно положить в кипящее масло половинку луковицы и, когда почернеет, удалить ее.

Морковь сложить в миске горкой, в середине сделать углубление, куда положить горький красный перец. Раскаленное масло вылить прямо на этот перец, т. е. «зажечь» его. Затем добавить мелко нарезанный лук, уксусную эссенцию, измельченный чеснок, черный перец, растертый кориандр. Все перемешать, уложить плотно в стеклянную банку и оставить ее открытой на сутки при комнатной температуре. Затем морковь поставить в холодильник.

...МОРКОВИ С ДАЙКОНОМ

0,5 кг дайкона, 3 моркови, зелень петрушки и укропа, растительное масло, майонез или сметана, готовые специи для корейских салатов, соль.

Дайкон и морковь натереть на терке для корейских салатов, добавить измельченную зелень, специи (по вкусу), заправить маслом, майонезом или сметаной, посолить.

...СВЕЖИХ ОГУРЦОВ

1 кг огурцов, по 150 г чеснока и репчатого лука, 5 стручков красного жгучего перца, растительное масло, черный молотый перец, столовый уксус и соль по вкусу.

Огурцы нарезать тонкими кружочками, круто пересыпать солью, положить под гнет на 1 час. Промыть, отжать руками, выложить на блюдо. Лук измельчить, поджарить на масле, залить огурцы. Добавить толченый чеснок, жгучий перец, соль, черный молотый перец, уксус. Все тщательно перемешать.

...СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ

500 г белокочанной капусты, 30 г зеленого лука, 1-2 зубчика чеснока, 10 г соли, 20 г соевого соуса, 15 г столового уксуса, 10 г растительного масла, 10 г сахара, 3 г красного молотого перца, 5 г подсолненного кунжута.

Капусту тонко нашинковать, полить уксусом, перемешать и оставить на 5 минут. Затем отжать руками, заправить измельченным луком и чесноком, солью, соевым соусом, сахаром, перцем, кунжутом. Все перемешать, дать постоять 7 минут, влить масло и снова перемешать. Добавить уксус, перемешать, слегка отжать руками.

...ЧИЩЕНЫМ ИЛИ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ

Количество ингредиентов произвольное.

Для рассола: 1 л воды, 1-2 ст. ложки соли.

Обычно она готовится из пекинской капусты, но можно использовать и белокочанную. Нарезать капусту на по-

ловинки или четвертинки (в зависимости от величины овоща). Замочить в рассоле на 2-5 дней, чтобы капуста «завяла». Затем промыть, положить между листьев приправу, приготовленную из перемолотых на мясорубке чеснока и красного стручкового перца, взятых в равных пропорциях. Если смесь покажется очень острой — разбавить болгарским красным перцем. Затем капусту очень плотно уложить в подходящую емкость, залить новым рассолом и поставить в прохладное место доквашиваться — обычно через неделю она готова.

...БАКЛАЖАНОВ

2 кг баклажанов.

Для заливки: 3 большие луковицы, 1 пучок сельдерея или петрушки, 3 стручка красного болгарского перца, 5 зубчиков чеснока, по 150 г растительного масла и уксуса, 2 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка соли, 3 ст. ложки кипяченой воды.

Подготовленные баклажаны небольшого размера разрезать на четыре части вдоль и варить 10 мин в подсоленном кипятке (на 3 л воды 6 ст. ложек соли). Затем воду слить, баклажаны остудить и нарезать поперек.

Приготовить заливку из мелко нарезанных болгарского перца, лука, петрушки или сельдерея, толченого чеснока, растительного масла, уксуса, сахара, соли и воды. Сложить баклажаны в банку, наполнить ее заливкой и поставить в холодильник.

...СВЕКЛЫ

500 г свеклы, 3 зубчика чеснока, 1/3 ч. ложки черного молотого перца, 1/3 стакана растительного масла, 1/3 стакана уксуса, соль — по вкусу.

Свеклу натереть на крупной терке, добавить мелко нарезанный (или натертый на мелкой терке) чеснок, перец, уксус. Поставить на водяную баню на 20 мин. Растительное масло нагреть на сковороде до состояния дымка, добавить свеклу, перемешать, дать остыть и поставить в холодильник на 12 ч.

Соевый соус — король восточной кухни



Соевый соус, будучи основной приправой восточной кухни, — сегодня частый гость и на нашем столе. Если вы хотите разнообразить свое меню, дополняя его новыми вкусовыми сочетаниями, он будет весьма полезным. Существуют два вида соевого соуса. Это красный, очень соленый, и белый — менее соленый. Их основу составляет приготовленная особым способом вытяжка из соевых бобов. Соус можно использовать как самостоятельную приправу к мясным блюдам, а также для приготовления подливок и маринадов. Так как он очень концентрированный, употреблять его следует буквально по каплям. Кроме того, разбавленный водой соевый соус добавляют сахар, вино, пряности и уваривают до появления устойчивого аромата. Учитывая минимальный расход соуса, одной бутылочки вам хватит надолго.



По рецепту со всего света

Как ни печально, лето давно закончилось, и время отпусков тоже. Остаются только одни воспоминания о лете и о тех странах, где вы провели свой отпуск. И, конечно, о национальной кухне. Предложенные блюда могут стать «хитами» кулинарного мастерства и напомнят вам о летнем отдыхе.

Салат по-японски

1 банка рыбных консервов, 1/2 стакана риса, 1 помидор, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 6 ядер грецких орехов, 2 ст. ложки измельченной зелени петрушки, 1 ст. ложка лимонного сока, черный молотый перец, соль.

Рис отварить. Орехи очистить, подержать в теплой воде — для размягчения. Рис выложить в салатник, на него разложить нарезанный кружочками помидор, разрезанное на 8 частей яйцо, ядра грецких орехов, кусочки рыбы. Посыпать зеленью петрушки. Полить заправкой, приготовленной из жидкой части консервов, лимонного сока, перца и соли.

Яхния по-болгарски

0,5 кг мяса, 50 г свиного сала, 200 г небольших луковиц, 200 г моркови, 100 г красного жгучего перца, 1 баночка томатной пасты (250 г), 3 ст. ложки красного вина, 120 мл сливок, черный перец, бульон, соль.

Мясо нарезать тонкими полосками, обжарить, посолить. Добавить горячего бульона, тушить до полуготовности. Положить нарезанные лук, морковь, красный жгучий перец, влить бульон. Накрыть крышкой, тушить до готовности. Добавить томатную пасту, красное вино, сливки. Посолить, поперчить.

Гуляш по-болгарски

1 кг говядины, 100 г сала, 2 луковицы, 100 мл белого столового вина, 1 стакан кислого молока, по 0,5 ч. ложки тмина и черного молотого перца, соль.

Сало нарезать кубиками, обжарить до золотистого цвета. Лук измельчить. Говядину нарезать небольшими кусочками. Говядину и лук положить в сало, поперчить, посолить, добавить тмин, закрыть крышкой, тушить, пока лук не станет мягким. Влить 1,5 стакана горячей воды, варить мясо до готовности. Затем влить вино. Перед тем как снять гуляш с огня, заправить его взбитым кислым молоком, довести до кипения.

На гарнир подать отварной картофель или картофельное пюре.

Свинина по-венгерски

600 г свинины, 60 г топленого жира, 50 г муки, 3 луковицы, 1 ст. ложка красного молотого перца, 250 мл воды, 2 стручка красного сладкого перца, 0,5 стакана сметаны, соль.

Филе свинины нарезать кружочками толщиной в палец, слегка отбить, посолить, обвалять в муке, обжарить в жире

с обеих сторон, уложить в кастрюлю. Отдельно подрумянить мелко нарезанный лук, добавить красный молотый перец, влить горячую воду, вскипятить, залить мясо, плотно закрыть крышкой, тушить 15 мин. Добавить нарезанный полосками стручковый перец, нарезанные кубиками помидоры. Тушить еще 10 мин. Добавить муку, сметану, довести до кипения.

Голубцы по-чешки

1 кочан капусты (не менее 1,5 кг), 2 черствые булочки, 2 яйца, 400 г мясного фарша, 3 луковицы, 100 г копченой корейки, 0,5 стакана воды, 3 ст. ложки жира, 2 ст. ложки муки, томатная паста, черный молотый перец, соль.

Капусту очистить, вырезать кочерыжку, снять верхние листья. Кочан целиком отварить в кипящей соленой воде под крышкой в течение 10 мин. Откинуть на дуршлаг, дать стечь воде. С кочана снять 8 больших листьев. Остальную капусту можно использовать как гарнир к другим блюдам, для борща или для салатов. С выбранных восьми листьев срезать твердые центральные жилки, наполнить начинкой, свернуть конвертом, а снаружи каждый голубец обернуть тонкой пластинкой корейки и закрепить палочкой или деревянной зубочисткой. Обжарить со всех сторон до золотистого цвета, долить воды, тушить 45 мин. Добавить томатную пасту, загустить пассерованной мукой.

Начинка. Черствые булочки предварительно замочить. Размоченные булочки, фарш, мелко нарезанный лук и яйца перемешать, посолить, поперчить.

Фрикадельки по-датски



0,5 кг мясного фарша (1:1 свинина и говядина), 1 яйцо, 2 ст. ложки толченых сухарей, 0,5 кг помидоров, 150 г небольших луковиц, 250 г шампиньонов (или любых других грибов), 250 г очищенного гороха, 1 стакан бульона, крахмал, черный молотый перец, соль.

В фарш добавить толченые сухари, яйцо, посолить, поперчить, хорошо перемешать. Сформовать клецки, обвалять в крахмале, уложить на форму, смазанную жиром. Помидоры нарезать ломтиками, лук — полукольцами. Шампиньоны очистить, обварить кипятком, порезать на небольшие кусочки. Соединить помидоры, лук, грибы и горох, перемешать. Полученной массой покрыть клецки, полить горячим бульоном, накрыть крышкой. Тушить в духовке 30 мин.

Баклажан по-французски

3 баклажана, 100 г сметаны, 50 г сыра, 250 мл соуса бешамель.

Для соуса: 40 г муки, 50 г сливочного масла, 150 г холодного молока.

Разрезать баклажаны на 2 половинки, не снимая кожицы. Сделать надрезы и опустить белой поверхностью в горячий фритюр на 6-7 мин. Дать стечь жиру. Вынуть ложкой часть мякоти. Нарезать ее, смешать с густым соусом бешамель и сметаной. Наполнить этой смесью половинки, посыпать тертым сыром и поставить в негорячую духовку на 1 час.

Соус. Развести муку небольшим количеством (50 г) молока. Оставшееся молоко довести до кипения и в момент закипания влить в него разведенную муку, все время помешивая. Посолить, поперчить. Уварить смесь до желаемой консистенции. Добавить сливочное масло.

Кулебяка по-румынски

400 г жареного мяса (телятины, свинины или курятины), 1,5 ст. ложки маргарина, 3 ст. ложки муки, 250 г мясного бульона, 2 яичных желтка, 2 ст. ложки нарезанной зелени петрушки, толченые сухари, растительное масло.

Мясо порезать. Из маргарина и муки приготовить смесь, добавить бульон, довести до кипения, ввести яичные желтки. Соус соединить с кусочками мяса, добавить петрушку, хорошо перемешать. Выложить на охлажденную доску так, чтобы толщина массы не превышала 1 см, охладить. Затвердевшую массу разрезать на порции, панировать в толченых сухарях, обжарить на растительном масле до золотисто-коричневого цвета.

Подать с томатным соком.

Груши или яблоки по-ялтински

10 яблок или груш, 0,5 стакана сахара, 2 яйца.

Груши или яблоки очистить от кожицы, вынуть сердцевину, поставить в посуду для запекания, смазанную маслом и обсыпанную сахаром. Кожицу и сердцевину разварить в стакане воды, протереть через сито, добавить сахар, хорошо взбить. Этой массой залить фрукты, сверху — взбитыми яйцами. Поставить в духовой шкаф до появления румяной корочки.

Продукты обычные — блюда необычные

Для приготовления этих блюд понадобятся продукты, которые всегда под рукой: творог, мука, хлеб, сливки, а также овощи (картофель, капуста, помидоры, перец). А такой привычный напиток, как пиво, придаст обыкновенным щам пикантный вкус. Надеемся, вам также по душе придется хлебный суп и коктейль.

ТВОРОГ

Помидоры фаршированные

У крупных помидоров срезать "крышечки", вынуть мякоть, размять ее вилкой или пропустить через мясорубку, добавить молотые орехи, творог и тертый сыр. Хорошо перемешать, посолить, поперчить. Помидоры немного посолить изнутри, нафаршировать массой. Полить сметаной, посыпать измельченной зеленью.

Запеканка из помидоров

6 помидоров, 100 г творога, 1 луковица, 1 яйцо, 1/2 — 3/4 стакана молока, 1 ст. ложка муки, сливочное масло, зелень петрушки.

Лук мелко нарезать, обжарить на сливочном масле до золотистого цвета, добавить нарезанные ломтиками помидоры, жарить 15 мин. Добавить муку, хорошо перемешать, переложить на противень. Яйцо взбить с молоком, залить массой овощи, посыпать протертым творогом и измельченной зеленью. Запечь в духовке.

Перец фаршированный

1 кг сладкого перца.

Для фарша: 300 г творога, 2 яйца, 300 г помидоров, 80 мл растительного масла, зелень петрушки, соль.

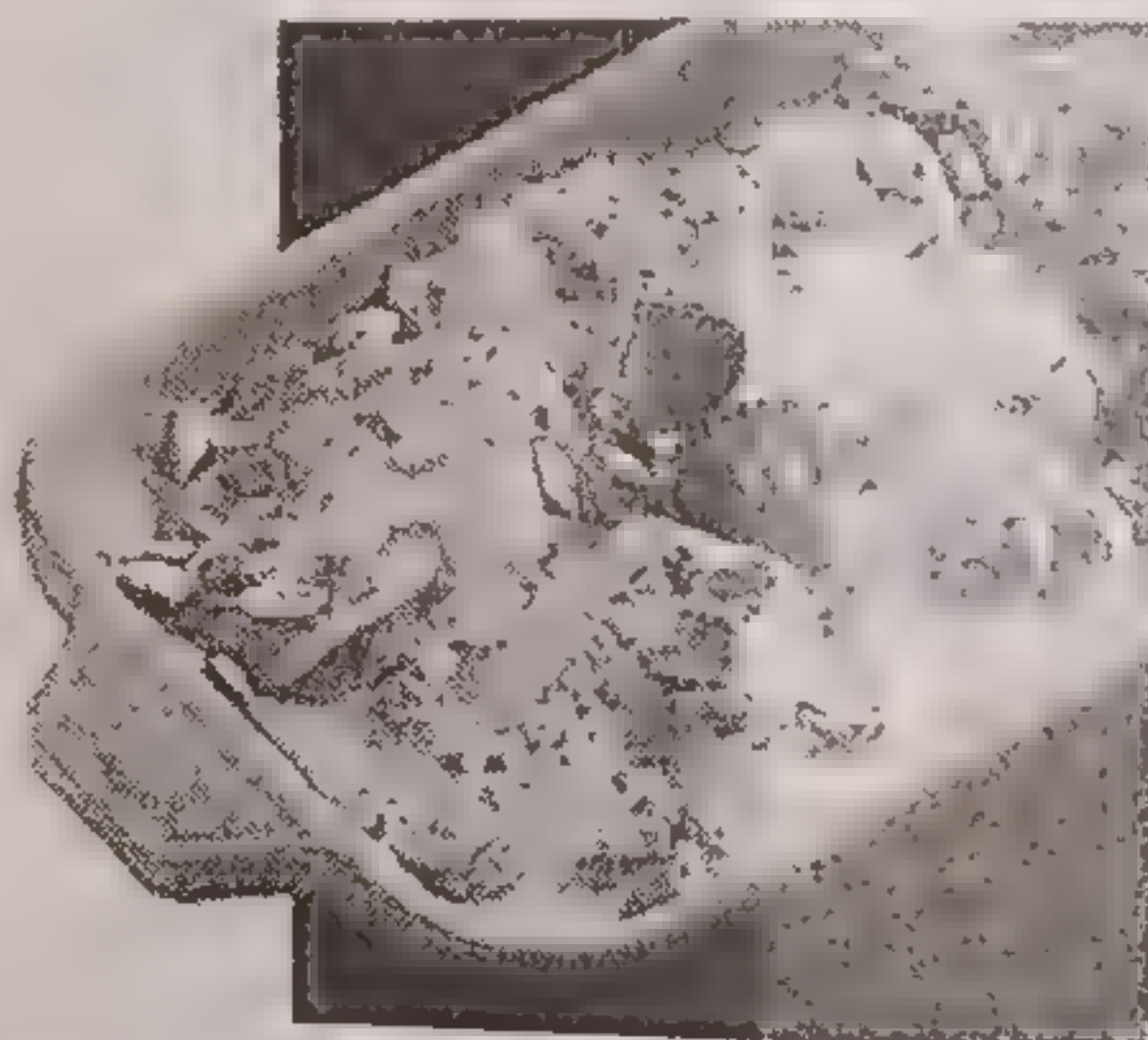
Перец очистить от плодоножек и семян, слегка посолить изнутри, наполнить фаршем. Фаршированный перец уложить на смазанный маслом противень, переложить кусочками помидоров, полить маслом, запечь в духовке на среднем огне.

Фарш. Очистить от кожицы 150 г помидоров, измельчить, зелень мелко нарезать, добавить творог, взбитые яйца. Все хорошо перемешать.

Картофель по-боярски

250 г сливочного масла, по 500 г картофеля и творога, 3 желтка сырых яиц, 50 г сливок или молока, черный молотый перец, соль.

Картофель отварить в кожуре, остудить, очистить, нарезать ломтиками. В смазанную маслом форму уложить слоями картофель, сливочное масло и творог так, чтобы первый и последний слой был картофельный. Каждый картофельный слой перчить и солить по вкусу. Желтки взбить, смешать со сливками или молоком, залить картофель с творогом. Запечь в духовке до образования румяной корочки.



ХЛЕБ

Суп

сырно-хлебный

0,5 кг постной свинины, 1 черствая несдобная булка, 150 г сыра, пучок зеленого лука, 4 яйца, соль.

Мясо сварить, вынуть. Бульон процедить. С черствой булки срезать корку. Булку натереть на терке. Желтки сваренных вкрутую яиц растереть вилкой. Сыр натереть на терке. Тертую булку, желтки и сыр соединить, перемешать, разбавить небольшим количеством бульона. Постепенно смесь вылить в кипящий бульон, постоянно помешивая. Суп варить 30 мин.

Подавать, положив в каждую порционную тарелку мелко нарезанные кусочки мяса и измельченный зеленый лук.

Коктейль "Хлебный"

200 г корок белого хлеба, 2 стакана виноградного сока, 6 яиц, 2 ст. ложки сахара.

Яичные желтки растереть с сахаром до светло-желтой однородной массы. Хлебные корки размочить в виноград-

ном соке, протереть через сито. Белки взбить миксером, добавить желтки и хлебную массу. Все взбивать миксером еще 45-60 секунд.

Подавать коктейль охлажденным.



...И НЕМНОГО ПИВА

Щи "Необычные"

1 небольшой кочан капусты, 1 стакан пива, 1 ст. ложка муки, 2 стакана воды, 1 бульонный кубик, 2 ст. ложки сливок, сливочное масло по вкусу, черный молотый перец, соль.

Капусту мелко нашинковать. Масло растопить, добавить капусту, тушить 20 мин. на слабом огне, постоянно помешивая. Бульонный кубик развести кипятком, влить в капусту. На слабом огне дать потомиться около 1 часа. Муку размешать со сливками, посолить, влить тонкой струйкой в суп, постоянно помешивая. Добавить пиво, поддержать на слабом огне еще 10 мин.

Подавать щи горячими, поперчив по вкусу.

Пивной кляр

100 г пива, 1 яйцо, немного муки, зелень, черный молотый перец, соль.

Смешать пиво, яйцо и муку, добавить измельченную зелень. Посолить, поперчить.

В этом кляре можно запечь: овощи, колбасу, рыбу, мясо, курицу.

Пивной соус

2 ст. ложки сливочного или растительного масла, 1 ст. ложка муки, 0,5 стакана бульона, 1 стакан светлого пива, 4 ст. ложки сметаны, сахар, корица, лимонный сок, 2 яичных желтка, соль.

В кастрюле растопить масло, всыпать муку, прогреть, разбавить мясным или рыбным бульоном, посолить, добавить корицу, лимонный сок, сахар, перемешать. Затем добавить сметану, желтки, после чего соус не кипятить.

Салаты

Из печени трески

1 банка консервов печени трески, 1 банка консервированной кукурузы, 0,5 банки консервированных маслин без косточек, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 2 помидора, листья пекинского салата, зелень петрушки, подсолнечное масло, черный молотый перец, соль.

Листья салата нарезать соломкой, помидоры — дольками, маслины — кольцами, печень трески — кубиками. Лук, зелень и чеснок измельчить. Все соединить, добавить кукурузу, посолить, поперчить, заправить подсолнечным маслом. Все перемешать.

Овощной

300 г отварной или консервированной кукурузы, по 100 г моркови, лука-порея и корня сельдерея, по 1 свежему огурцу и сладкому болгарскому перцу, растительное масло или майонез, чеснок, грецкие орехи, соль.

Морковь и сельдерей натереть на крупной терке. Огурцы очистить от кожицы, у перца срезать плодоножку, очистить от семян. Огурцы, перец и лук-порей мелко нарезать. Все смешать, добавить кукурузу. Заправить майонезом или растительным маслом. Если заправлять растительным маслом, то добавить измельченные чеснок и грецкие орехи.

«Праздничный»

250 г мяса курицы, 200 г сыра, 100 г консервированного зеленого горошка, 100 г сметаны, хрен, зелень петрушки, специи, соль.

Мясо курицы отварить в подсоленной воде со специями, остудить, нарезать маленькими кубиками, добавить сыр, натертый на крупной терке, зеленый горошек. Все перемешать, посолить; заправить сметаной, смешанной с тертым хреном.

«Македонский»

400 г картофеля, 200 г болгарского сладкого перца, 200 г сыра, 2 яйца, 80 мл растительного масла, 15 мл уксуса, 15 г петрушки, черный молотый перец, соль.

Картофель сварить в кожуре, очистить, остудить, нарезать соломкой. Яйца сварить вкрутую, нарезать кружочками. Перец очистить, нарезать полосками. Сыр натереть на крупной терке. Зелень измельчить. Все перемешать, залить уксусом и растительным маслом, поперчить, посолить. Еще раз перемешать. Поставить в холодное место на 2 часа.

Подать к мясу.

«Мексика»

300 г мяса цыпленка, 150 г корня сельдерея, 100 г красного сладкого перца, 2 яйца, 100 г репчатого лука, 200 г зеленого салата, 4 ч. ложки уксуса, 2 ст. ложки растительного масла, соль.

Корень сельдерея натереть на терке. Цыпленка отварить, филе порезать лапшой. Перец и лук нарезать тонки-

ми кольцами. Яйца сварить вкрутую, измельчить. Зеленый салат нарезать тонкой соломкой. Все перемешать, посолить, заправить смесью уксуса и масла.



Спагетти с лимоном

300 г спагетти, 3 ст. ложки сливочного масла, 4 зубчика чеснока, цедра 2-х лимонов, 100 мл сливок, 150 г сыра, черный молотый перец, соль.

Спагетти сварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой. Обжарить на сливочном масле измельченный чеснок, добавить тертую цедру и сливки, поперчить, посолить. Спагетти с соусом переложить в сковороду, подержать на среднем огне 3 мин., посыпать тертым сыром.

Сразу же подавать к столу.

Карп «Остряк»

1,5 кг карпа, 150 г сливочного масла, 2 ст. ложки лимонного сока, 6 ст. ложек тертого хрена, черный молотый перец, соль.

Карпа вычистить, промыть, обсушить, поперчить, посолить, сбрызнуть лимонным соком. Запекать в духовке 30 мин., периодически поливая маслом. Готового карпа разделить на порции, посыпать тертым хреном, украсить петрушкой.

На гарнир подать вареный картофель.

Рагу из телятины

500 г телятины, 2 ст. ложки сливочного масла, по 1 корню моркови и петрушки, 3-5 картофелин, 2 помидора, 3-4 кочешка цветной капусты, зелень, специи.

Соус: по 1 ст. ложке муки и сливочного масла, 2 стакана кипятка, половина лимона.

Мякоть телятины, нарезанную кусочками с куриное яйцо, посыпать перцем, солью, обжарить на сковороде с маслом, переложить в кастрюлю, добавить нарезанные коренья, картофель, помидоры, цветную капусту, букет из зелени петрушки и укропа, залить соусом и тушить на слабом огне 30-40 мин. Поджаренную с маслом муку развести кипятком и размешать с соком лимона. С этим соусом подать рагу, предварительно удалив из него букет зелени.

Пирог с рисом

300 г риса, 400 г куриной печени, 25 г томата, 60 г сливочного масла, 100 г репчатого лука, 0,5 л воды, соль.

Лук мелко нарубить, поджарить на масле. Печень нарезать на 2-3 части, обжарить на масле, добавить лук. Рис промыть, обсушить, слегка поджарить на масле, залить горячей водой, добавить томат. Кипятить под крышкой на слабом огне 1-1,5 часа. Половину порции риса уложить на сковороду, на него выложить обжаренную с луком печень. Закрыть остальным рисом, разровнять, полить маслом и запечь в духовке до готовности.

Кальмары

фаршированные

1 кг кальмаров, соль.

Для фарша: 2 зубчика чеснока, 2 помидора, 1 луковица, 3 ст. ложки риса, небольшой пучок петрушки, белок 1 яйца, соль.

Для соуса: 2 помидора, 3-4 зубчика чеснока, черный молотый перец, по 0,5 ч. ложки красного молотого сладкого перца и аджики, лавровый лист, растительное масло, 0,5 л воды.

Тушки кальмаров очистить, промыть, слегка посолить. Начинить фаршем, залить соусом, тушить 30 мин.

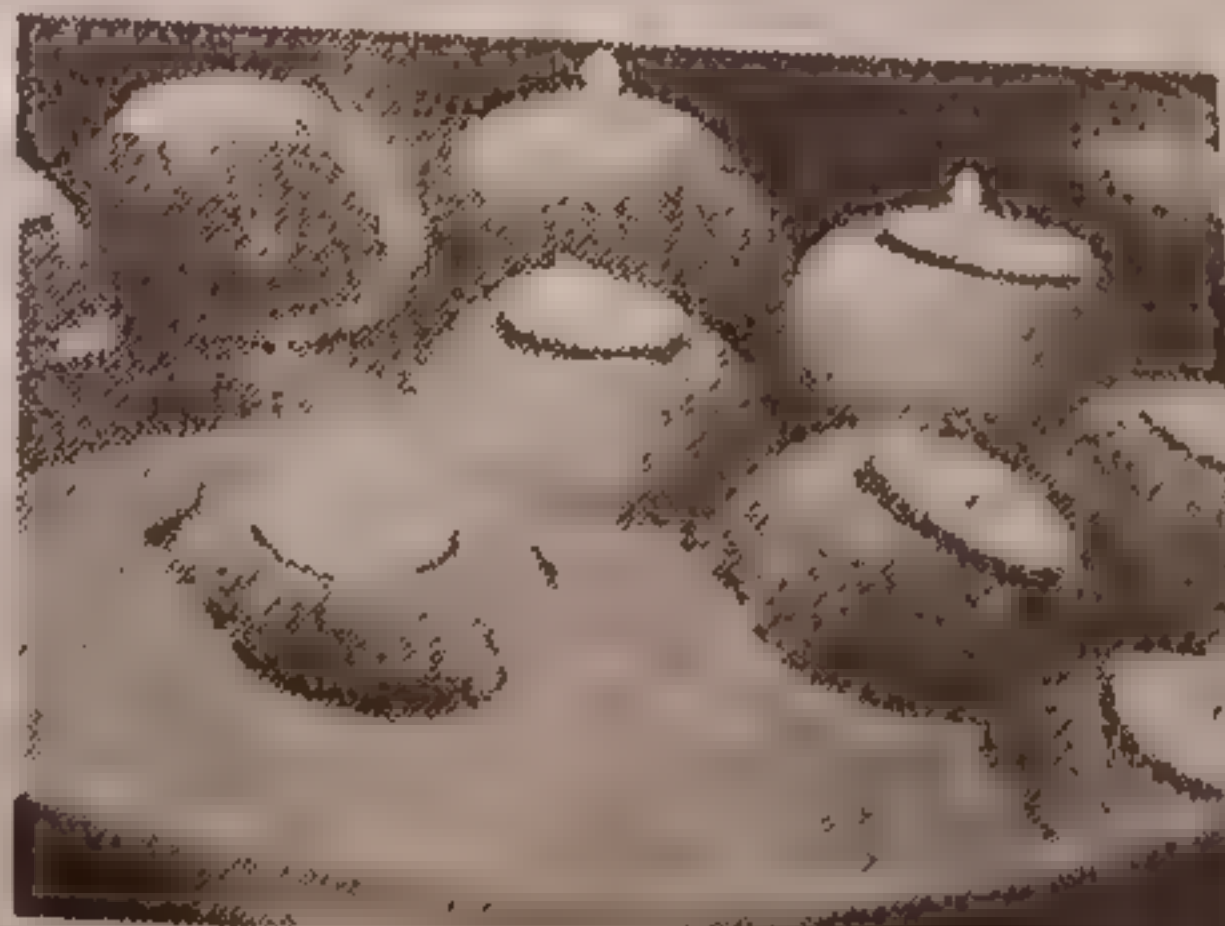
Фарш. Рис отварить до полуготовности. Лук мелко нарезать и обжарить. Помидоры, зелень петрушки и чеснок мелко нарезать. Посолить, поперчить, добавить белок. Все перемешать.

Соус. Помидоры очистить. Чеснок мелко нарезать, обжарить на растительном масле, добавить аджику, соль, черный и красный перец, лавровый лист, залить водой.

Любой стол, а тем более праздничный, обычно украшают свечами. Удивить своих гостей вы сможете необычным, оформленным с фантазией украшением, которое одновременно будет и освещением.

Свечи-яблоки

Свечи в плоских металлических формах поставить в центр на плодоножку, обвести по контуру фломастером. Ножом аккуратно удалить немного мякоти яблока внутри круга. Свечи осторожно вдавить в вырезанное место. Широкую и неглубокую емкость залить водой не до самого верха и пустить яблоки-свечи в плавание.



Кое-кто, взглянув на себя в зеркало, с досадой заметит, что на лице появились новые морщинки. Откуда они только берутся и что с ними делать? Можно купить большое количество различных кремов или стать постоянным клиентом косметических салонов. Но лучше просто вспомнить, что есть прекрасный витамин Е, который, словно добрый волшебник, предупреждает старение. Но не спешите бежать в аптеку, лучше поищите его в природе, в том числе в своем саду и на огороде. Его много в ГОРОХЕ и БОБАХ. Включив блюда из них в свой рацион, конечно, вы не достигнете стопроцентного омоложения, но через некоторое время будут заметны явные перемены к лучшему.

От „царя Гороха“

«При царе Горохе», — так говорим мы в шутку о том, что было давным-давно. А если серьезно, то отечественная кухня всегда радовала разнообразием блюд из гороха: горох битый, тертый, пряжной (жареный в масле), чадский. Отведаем и мы угощения от «старика Гороха».

Салаты

с сыром

250 г сыра, 1 луковица, 150 г зеленого консервированного горошка, 100 г сметаны, 2 яйца, зелень петрушки и укропа, соль.

Сыр натереть на крупной терке. Яйца сварить вкрутую, отделить белки от желтков. Белки измельчить, желтки растереть со сметаной. Репчатый лук мелко нарезать, соединить с сыром и зеленым горошком, заправить сметаной, смешанной с желтком, посолить. Украсить мелко нарезанной зеленью и измельченными белками.

...мясом и сыром

250 г мяса, 200 г сыра, 100 г консервированного зеленого горошка, 50 г маслин без косточек, 100 г майонеза, зелень петрушки, специи, соль.

Мясо отварить в подсоленной воде со специями, остудить, нарезать маленькими кубиками. Сыр натереть на крупной терке, маслины нарезать кусочками. Все перемешать, добавить горошек, посолить, заправить майонезом.

Подать, посыпав мелко рубленой зеленью петрушки.

...ветчиной

1,5 стакана сваренного риса, 200 г ветчины, 1 крупная луковица, 2 сваренных вкрутую яйца, 1 стакан консервированного горошка, 3 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки уксуса, тертый хрен, черный молотый перец, соль.

Луковицу и ветчину нашинковать соломкой, яйца нарезать кубиками, добавить отварной рассыпчатый рис и горошек, посолить, поперчить. Заправить растительным маслом и уксусом. Подать, посыпав тертым хреном.

...перцем

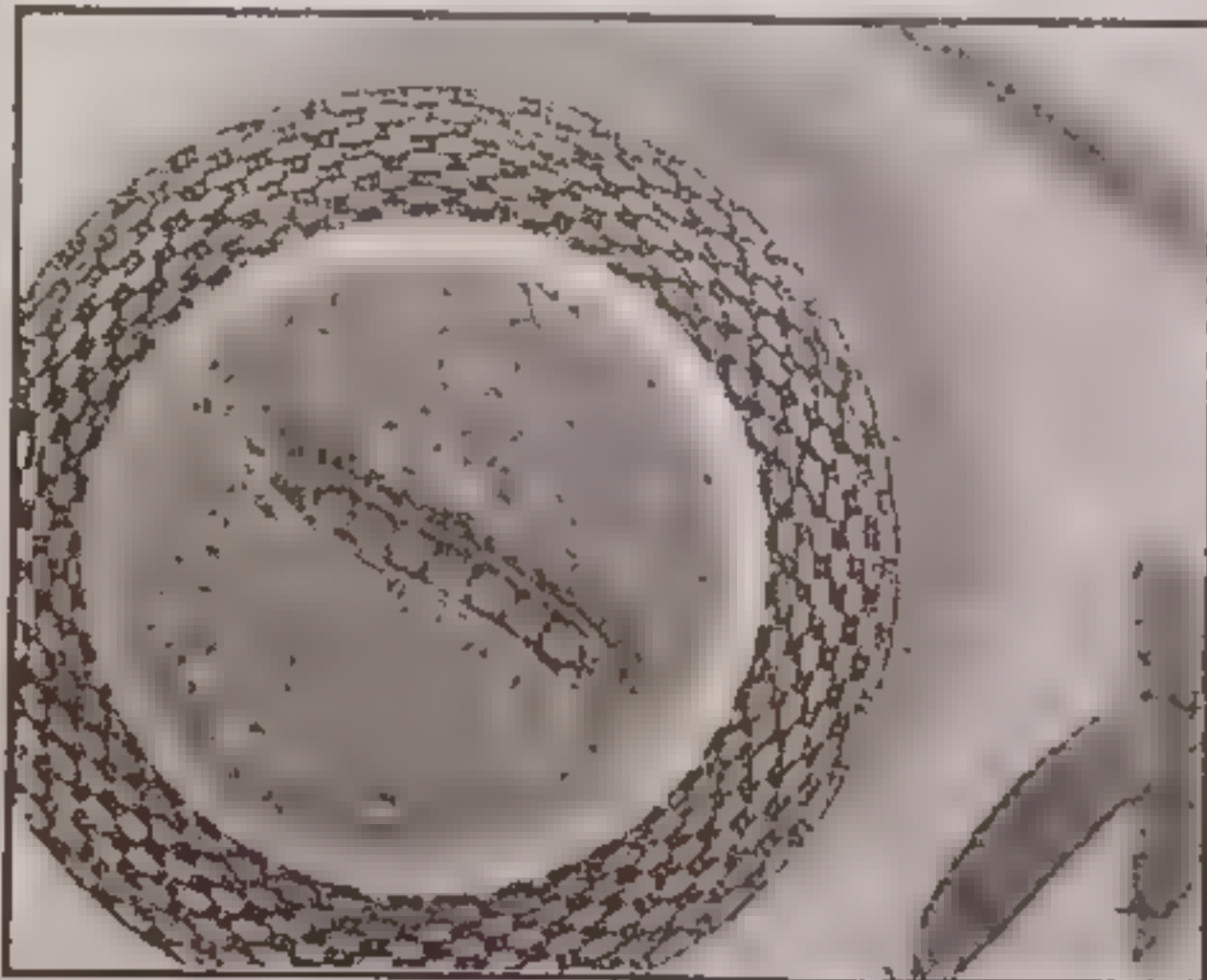
5 стручков сладкого болгарского перца, по 1 стакану риса и вареного зеленого горошка, по 2 ст. ложки растительного масла и уксуса, зелень петрушки, сахар, соль.

Сладкий перец испечь в духовке, нарезать полосками, смешать с отваренным рассыпчатым рисом и зеленым горошком, посолить. Заправить растительным маслом и уксусом. Посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

В этом рецепте вареный горошек можно заменить консервированным.

Гороховый суп

1,5 стакана гороха, 300 г ветчины, 2 головки лука, 1 морковь, 1 корень петрушки, 3 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка томатного пюре, соль по вкусу.



Сначала горох замочите в холодной воде и дайте постоять 3-4 часа. Затем откиньте его на дуршлаг и снова залейте холодной водой (1,5 литра), добавьте кожу от ветчины и варите до полного размягчения гороха.

Мелко нарубленный лук обжарьте

с ветчиной, добавьте натертые на крупной терке морковь и петрушку и все вместе прожарьте на масле в течение нескольких минут. Добавьте туда томатное пюре, перемешайте и тушите еще 3 минуты.

Тушеные овощи положите в кипящий гороховый отвар, посолите и варите около пяти минут.

Горох

с копченой грудинкой

0,5 кг гороха, 150 г грудинки, 5 луковиц, 3 ст. ложки топленого масла, 3 ст. ложки томатной пасты, 4 дольки чеснока, зелень петрушки, соль.

Горох, предварительно замоченный, сварить в подсоленной воде. Сваренную копченую грудинку нарезать кубиками, смешать с вареным горохом, добавить обжаренный на топленом масле лук, томатную пасту, чеснок, растертый с солью. Все хорошо перемешать.

Подать, посыпав мелко нарезанной зеленью петрушки.

Горошек

с цветной капустой

3 стакана зеленого горошка, 0,5 кг цветной капусты, молочный соус, соль.

Цветную капусту сварить до готовности в подсоленной воде, отцедить, разобрать на соцветия, смешать с вареным зеленым горошком и молочным соусом. Перемешать, довести до кипения, сразу снять с огня.

Котлеты

1 стакан гороха, 1/2 головки чеснока, 2 луковицы, 1/2 стакана муки, 2 яйца, растительное масло, панировочные сухари, сливочное масло или сметана, зелень петрушки, черный молотый перец, соль.

Горох замочить на 6-8 часов, воду слить, сварить в свежей воде, пропустить через мясорубку вместе с чесноком. Лук мелко нарезать, поджарить на растительном масле, соединить с горохом. Добавить муку, яйца, посолить, поперчить, хорошо перемешать. Из массы сформовать котлеты, обвалять в сухарях, жарить 5 мин. на сливочном или растительном масле.

Подать, полив сливочным маслом или сметаной, смешанной с рубленой зеленью петрушки.

Узелки на память

- Чтобы бобовые быстрее разваривались, их надо замочить в холодной воде на 3-4 часа. Воду необходимо слить, т.к. она приобретает неприятный привкус.
- В жесткой воде бобовые развариваются хуже, поэтому при варке их следует заливать кипяченой водой.
- Горох и фасоль солят в самом конце варки (в соленой воде они развариваются медленно).
- Зеленый горошек сохранит свой естественный цвет, если при варке добавить немного сахарного песка.
- Для приготовления пюре из бобовых их пропускают через мясорубку, не охлаждая.

Фасоль наряду с кукурузой и тыквой некогда входила в триаду основных растений древней Мексики. Перекочевав из тропической Америки в Испанию, она благодаря своим пищевым достоинствам быстро распространилась во всех европейских странах. Фасоль считается очень полезной из-за сбалансированного сочетания белково-углеводных биологически активных и минеральных веществ. Кстати, существует такое поверье: если хотите кого-то приворожить или расположить к себе, замочите сухие семена фасоли на 2 часа в воде, затем каждое семечко разделите пополам. Из этих половинок сварите суп и съешьте его вдвоем с любимым человеком. Знатоки утверждают — успех гарантирован. Проверим?

Салаты

„Осень“

100 г цветной капусты, 100 г моркови, 100 г спаржевой фасоли (можно замороженной), 100 г зеленого салата, 100 г помидоров, 150 г сметаны, 2 яйца, 1 ст. ложка 3%-ного уксуса, сахар, черный молотый перец, соль.

Морковь отварить, остудить, натереть на крупной терке. Помидоры ошпарить, снять кожицу, нарезать дольками. Цветную капусту сварить в подсоленной воде, остудить, разделить на небольшие кусочки. С огурцов снять кожицу, нарезать небольшими кружочками. Зеленый салат измельчить, фасоль нарезать ромбиками. Все смешать, посолить, поперчить, добавить сахар и уксус. Заправить сметаной (или майонезом).

Подать, украсив дольками сваренных вкрутую яиц и помидоров, кружочками огурцов.

„Пиренейский“

3 стакана квашеной капусты, 1 стакан отварной фасоли, 1 свежий перец, 1 небольшая луковица, 1/2 стакана грибов, 4 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка сахара, 1/2 ст. ложки уксуса, зелень петрушки и укропа, листья салата, жгучий красный молотый перец, соль.

Капусту и фасоль соединить со свежим перцем и луком, нарезанными полукольцами. Грибы отварить, остудить, нарезать соломкой, добавить к овощам. Посолить, поперчить, заправить сахаром, уксусом и маслом. Все хорошо перемешать. Подать на листьях салата, посыпав измельченной зеленью.

Щи кислые с фасолью

300 г квашеной капусты, 1 стакан фасоли, 3 картофелины, 1 морковь, 1 головка репчатого лука и

1 корень пастернака, 50 г растительного масла, 3 л воды, сметана, соль по вкусу.

Фасоль замочить на 12 часов, отварить до готовности. Квашеную капусту и очищенный и нарезанный соломкой картофель отварить отдельно. Лук, морковь и корень пастернака нашинковать, спассеровать на растительном масле. Все соединить (вместе с отваром), довести до кипения, посолить.

добавить к мясу, залить водой, тушить на медленном огне до готовности мяса. Подать, посыпав измельченной зеленью.

Фасоль в горшочках

300 г зрелой фасоли, 12 небольших луковиц, 0,5 стакана растительного масла, 1 л воды, по 1 ч. ложке черного и красного молотого перца, соли.

Ласковый приворот

Подать, добавив измельченную зелень и чеснок.

Фасоль с помидорами

и помидорами

5 луковиц, по 0,5 кг фасоли и помидоров, 3 ст. ложки топленого масла, зелень петрушки, укропа, кинзы, соль.

Фасоль замочить на 4 часа, промыть, отварить в подсоленной воде. Лук мелко порубить, обжарить на топленом масле. Свежие помидоры погрузить на 2 мин. в кипятка, снять с них кожицу, разрезать пополам, удалить семена, размять. Подготовленные помидоры и обжаренный лук соединить с отварной фасолью, варить до загустения. За несколько минут до окончания варки добавить мелко нарезанную зелень, посолить, перемешать.

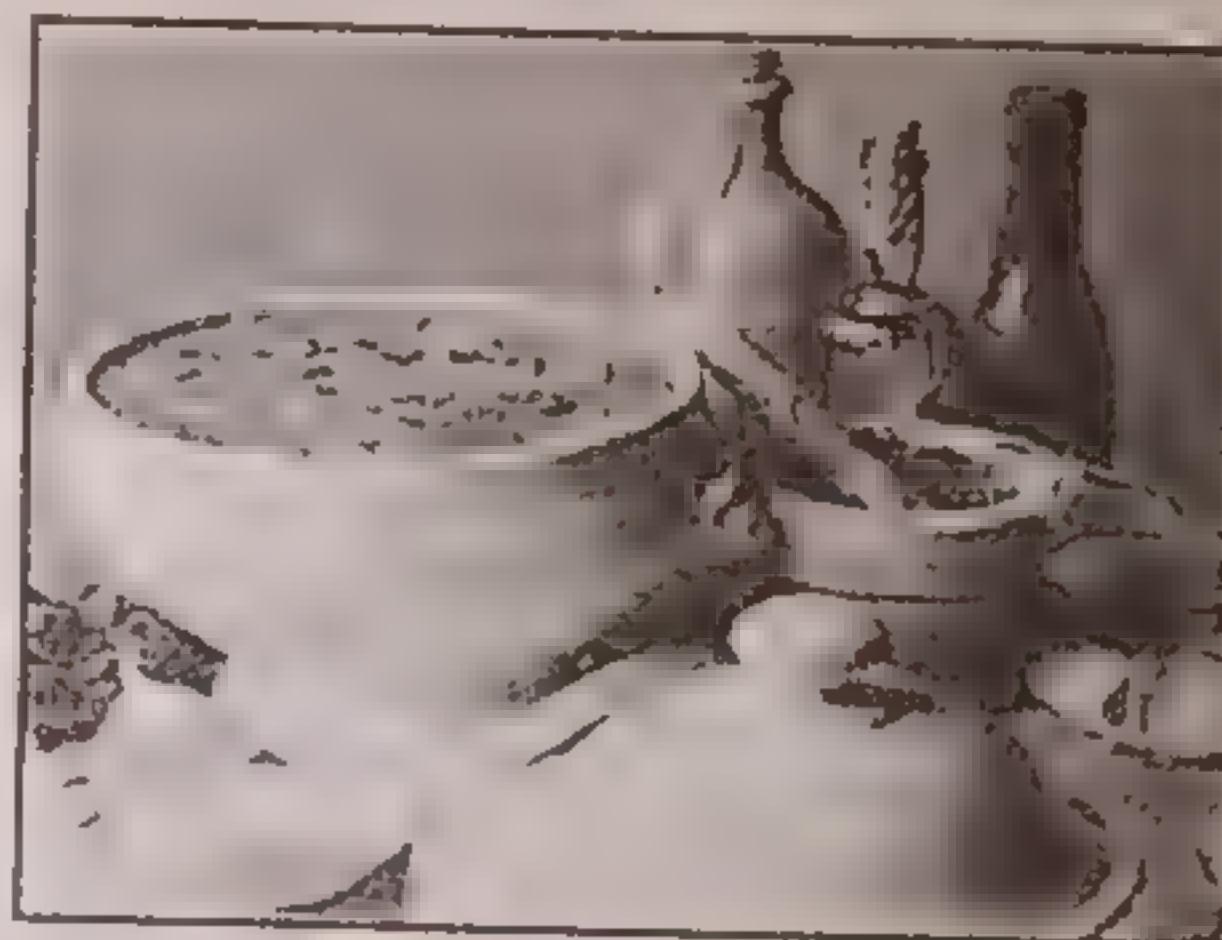
Рагу „Горшочек“

0,5 кг телятины, 20 стручков спаржевой фасоли, по 1 стакану фасоли и зеленого горошка, 1 баклажан, 1 морковь, 1 сладкий перец, 2 луковицы, 2 помидора, 3 картофелины, 1 ч. ложка паприки или 1/2 ч. ложки молотого красного жгучего перца, 0,5 стакана растительного масла, зелень петрушки и укропа, черный молотый перец, соль.

Мясо и лук нарезать кубиками. Обжарив мясо до золотистой корочки, добавить лук. В конце жарки посыпать паприкой или красным перцем, поперчить, посолить. Спаржевую фасоль отварить, нарезать кубиками. Овощи также нарезать кубиками. Все овощи

Фасоль замочить на ночь. Отварить, жидкость слить в отдельную посуду. Лук нарезать кольцами, слегка обжарить в растительном масле, посолить, поперчить, сложить овощи в огнеупорную посуду, чередуя слой фасоли и жареного лука (верхним слоем должна быть фасоль). Полить оставшимся растительным маслом, влить воду, в которой варилась фасоль.

Запекать в духовке при средней температуре в течение 40 мин. Подать в посуде, в которой запекалась.



300 г стручковой фасоли (можно замороженной), 2 ст. ложки сливочного масла, 2 яйца, 1 ст. ложка тертого сыра, соль по вкусу.

Стручки фасоли разрезать на кусочки длиной 2-3 см, отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг. Сковороду смазать сливочным маслом, положить на нее фасоль, залить яйцом, посыпать тертым сыром, посолить, запечь в духовке.

Подать на стол в посуде, в которой запекалась.

Советы по варке фасоли

- Обычно фасоль перед варкой долго вымачивают, но можно этого не делать, если, поставив кастрюлю на огонь, через каждые 5-7 мин. подливать по столовой ложке холодной воды.
- Фасоль будет питательней и вкуснее, если воду, в которой она варится, слить сразу после закипания, а затем залить еще раз холодной водой, добавив 3-4 ст. ложки растительного масла.
- Стручки спаржевых гороха и фасоли остаются зелеными при варке в сильно кипящей подсоленной воде.
- Для улучшения вкуса и аромата гороха и фасоли рекомендуется при варке добавлять морковь и зелень, которые после варки удалить.

ПЕРЕЦ — КРАСНЫЙ, ЖЕЛТЫЙ И ЗЕЛЕНЫЙ

ДА ЕЩЕ С РАЗЛИЧНЫМИ ОТТЕНКАМИ... Словом, настоящий «овощной светофор» у вас в тарелке. Такая цветовая гамма прекрасно смотрится как на праздничном, так и на повседневном столе — словно все краски осени вобрал в себя этот овощ. От цвета перца зависят оттенки его вкуса: красный — самый сладкий, желтый — изысканно кисловат, а зеленый еле заметно горчит. В зеленом перце содержится большое количество витамина С: в 100 г — двойная дневная норма, желтый богат ксантофиллами (в зеленом их очень мало), которые защищают организм от канцерогенных свободных радикалов, а зрелый красный — настоящая витаминная кладовая. А именуют его болгарским, или сладким. Он необыкновенно хорош во всех видах — в сыром, печеном, жареном, вареном, тушеном... Ну, а фаршированному перцу по вкусу нет равных. Разнообразие используемых начинок (мясных, овощных) позволяет ему быть просто неповторимым. На родине перца, в Центральной Америке, его не случайно называют «источником молодости»: овощ предотвращает старение, укрепляет защитные силы организма.

Печеный

10 стручков перца, 100 г растительного масла, 1,5 ст. ложки муки, 1 стакан кислого молока, черный молотый перец, соль.

Перец испечь, очистить от кожицы и семян, посолить. Обжарить, постоянно переворачивая, на растительном масле и добавить муку. Влить подсолненное кислое молоко, тушить 5 мин., постоянно помешивая.

Подать, посыпав молотым перцем.

Запеченный с яйцами

1 способ

1 кг перца, 5 ст. ложек растительного масла, 1 стакан тертого сыра, 1 ст. ложка сливочного масла, 7 яиц, черный молотый перец, соль.

Перец очистить от кожицы и семян, нарезать дольками, обжарить на растительном масле, выложить на небольшой противень, посыпать сыром, натертым на крупной терке. В этой смеси сделать небольшие углубления, в каждое вбить по одному яйцу, посолить, поперчить, сбрызнуть растопленным сливочным маслом, запечь в духовке.

2 способ

1 кг перца, 4 ст. ложки сливочного масла, 3 яйца, 1 стакан измельченного сыра, 2 стакана молока.

Перец испечь, очистить от кожицы, уложить на противень, залить смесью из взбитых яиц, сыра и молока. Сбрызнуть маслом, запечь в духовке.

Фаршированный

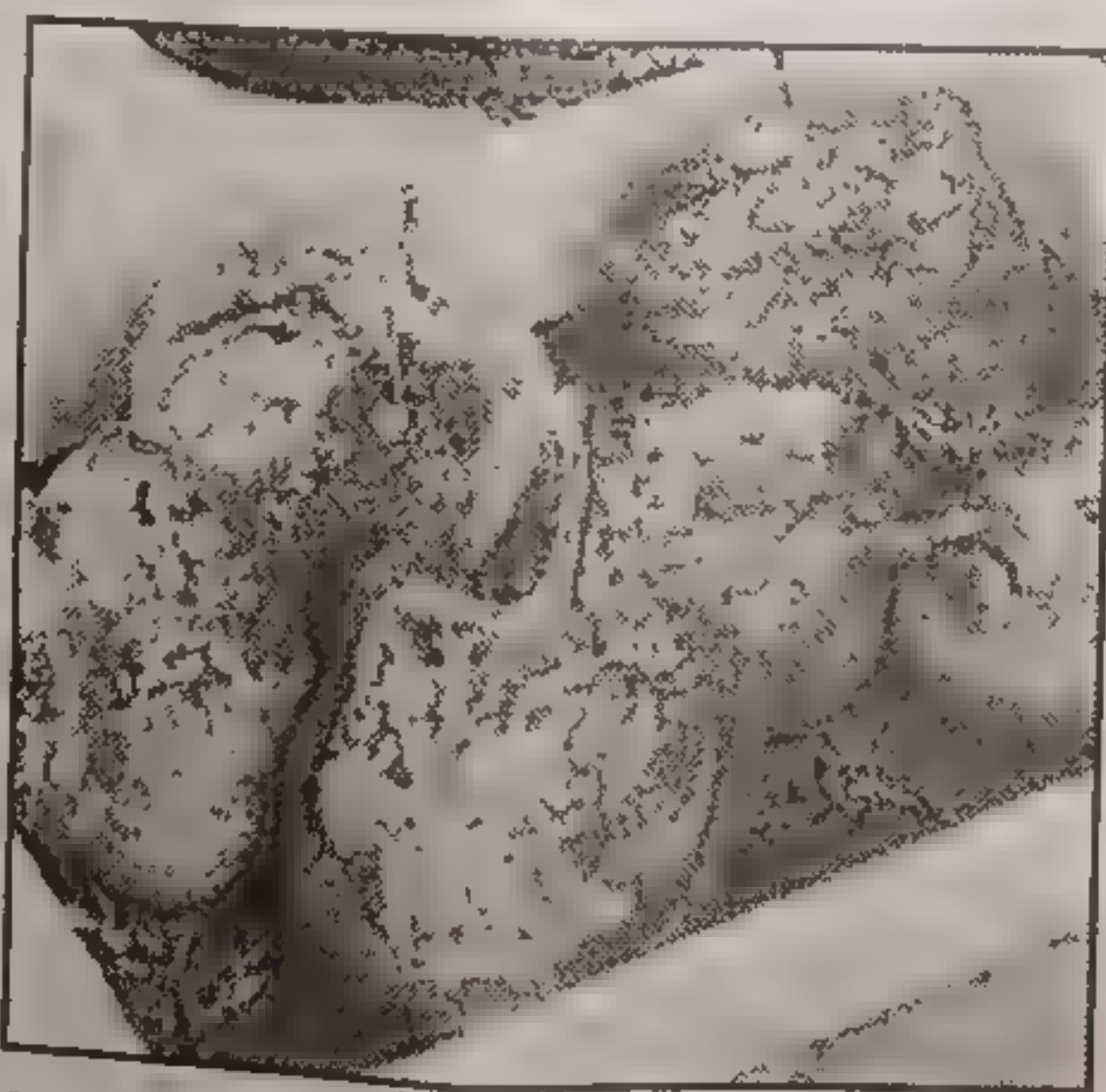
...помидорами и яйцом

1 стручок красного, зеленого и желтого перца, 150 г белого хлеба, 750 г помидоров, 2 луковицы, 1

зубчик чеснока, 60 мл растительного масла, 1 ст. ложка зелени петрушки, 4 яйца, черный молотый перец, соль.

Стручки перца разрезать пополам и вынуть семена. Хлеб крошить и поджарить на масле.

Два помидора нарезать ломтиками. Остальные очистить и нарезать кубиками. Лук и чеснок измельчить и пассеровать в масле, а затем выложить



2/3 кубика помидоров и посыпать зеленью. Взбить яйца, перемешать с 2/3 хлеба, добавить к помидорам.

Из оставшихся кубиков помидоров сделать пюре, приправить и выложить в форму. Начинить половинки перца хлебной массой и выложить в форму. Ломтики помидоров положить на перец и посыпать крошками хлеба. Запекать 30 мин.

...хлебом и брынзой

12 стручков перца, 1 стакан брынзы, 2 яйца, 2 помидора, несколько ломтиков белого хлеба, немного молока, зелень петрушки, черный молотый перец, соль.

Перец испечь, очистить от кожицы и семян, наполнить фаршем. Подать с кислым молоком.

Фарш. Белый хлеб замочить в молоке, отжать, измельчить. Брынзу натереть на крупной терке. Яйца отварить, измельчить. Помидоры очистить от кожицы, нарезать дольками. Зелень петрушки измельчить. Все соединить, посолить, поперчить, хорошо перемешать.

...сыром, маслом и чесноком

6-8 стручков перца, 200-300 г сыра, 100-150 г сливочного масла, 5-6 зубчиков чеснока, зелень петрушки, соль по вкусу.

Перец вымыть, срезать плодоножку, удалить семена. Сыр и охлажденное (твердое) масло натереть на крупной терке, чеснок пропустить через чесночницу. Все тщательно перемешать, посолить. Этой смесью нафаршировать перцы. Поставить в холодильник на 15-20 мин.

Подать на плоском блюде, порезав на кружочки, украсить измельченной зеленью петрушки.

...кабачками

500 г перца, 700 г кабачков, 2 луковицы, растительное масло, черный молотый перец, соль.

Перец помыть, срезать плодоножки, вынуть семечки, прокипятить в подсоленной воде. Перцы начинить фаршем из кабачков, сбрызнуть маслом, запечь в духовке.

Подать со сметаной.

Фарш. Кабачки очистить, пропустить через мясорубку, поджарить на растительном масле. Лук мелко нарезать, поджарить на растительном масле, соединить с кабачками, посолить, поперчить.

...баклажанами

400 г перца, 600 г баклажанов, 100 г белого хлеба, 2 луковицы, 1 яйцо, 20 г муки, 40 г жира, черный молотый перец, соль.

Для соуса: 0,5 кг помидоров, 10 г муки, сельдерей, сахар и соль по вкусу.

Перец вымыть, срезать плодоножки, очистить от семян. Наполнить приготовленным фаршем, обвалять в муке, обжарить. Уложить в посуду для запекания, залить соусом, запечь в духовом шкафу до готовности.

Фарш. Баклажаны вымыть, испечь, снять кожуру, пропустить через мясорубку с предварительно намоченным в молоке и отжатым белым хлебом, поджаренным луком. Добавить яйцо, муку, посолить, поперчить.

Салат "Осенний"

200 г сыра, 2 стручка перца, 1 луковица, пучок зеленого лука, сливочное масло, лимонный сок, зеленые листья салата, зелень петрушки.

Сыр натереть на крупной терке. Перец очистить от семян, нарезать тонкой соломкой. Репчатый и зеленый лук измельчить. Все смешать, заправить лимонным соком и растопленным маслом. Выложить по 1 столовой ложке смеси на листья салата, посыпать измельченной зеленью.

ГОСПОЖА ТЫКВА

Говорят, что Колумб открыл не только томаты для европейцев, но и тыкву. Именно после возвращения экспедиции Колумба европейцы впервые узнали о существовании этого экзотического растения. В XVI веке тыква распространилась по всей планете и обрела вторую родину в России.

Плоды тыквы — важнейший продукт питания. Они содержат полезные вещества: белки, жиры, углеводы, соли, витамины. Круглобокая толстушка тыква не только вкусна, ударенная с пшенной кашей или томленная с сахаром, но и полезна.

Запеченная под молочным соусом

1 кг тыквы, 2 ст. ложки растительного масла, панировочные сухари, тертый сыр.

Для соуса: 1 стакан молока, 1 ст. ложка муки, 50 г масла, 1 ст. ложка сахара.

Тыкву очистить, нарезать ломтиками, обжарить, уложить на противень, залить молочным соусом средней густоты, посыпать панировочными сухарями, смешанными с тертым сыром, сбрызнуть маслом. Запечь в духовке.

Соус. Муку слегка спассеровать на сливочном масле, развести теплым молоком. Проварить 7 мин., добавить сахар.

Жареная с фасолью в сметанном соусе

600 г тыквы, 160 г фасоли, 40 г сливочного маргарина, 20 г муки, 200 г сметанного соуса, корица по вкусу.

Для соуса: 80 г муки, 300 мл холодной воды, 1 желток, 45 г сметаны, соль по вкусу.

Тыкву нарезать кусочками (по 2-3 на порцию), запанировать в муке, обжарить на масле. Готовую тыкву залить сметанным соусом, добавить молотую корицу. Отдельно отварить фасоль, смешать ее с тыквой, поддержать на небольшом огне 5 мин.

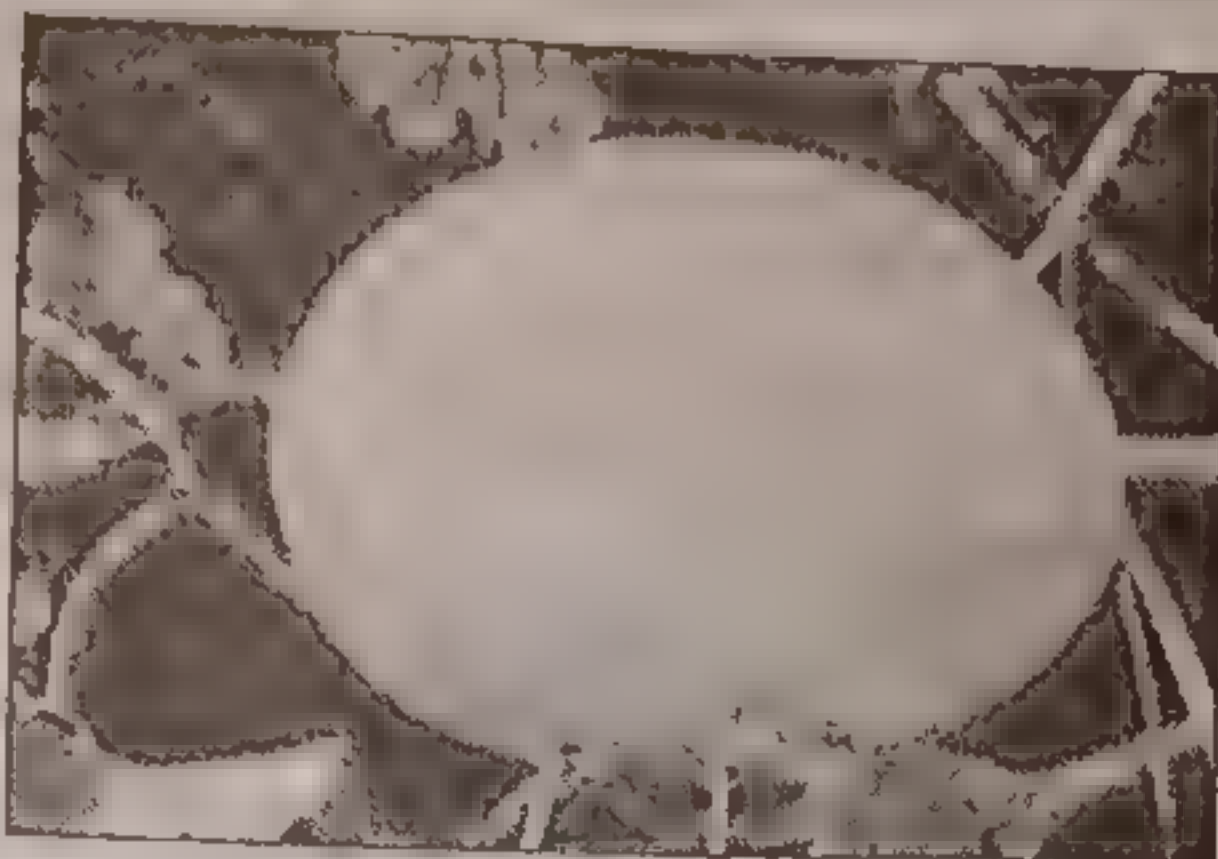
Сметанный соус. Муку развести небольшим количеством воды. Оставшуюся воду довести до кипения, вливать разведенную муку, все время помешивая. Посолить, уварить до желаемой консистенции. Перед подачей к этому соусу добавить сметану и желток.

Салаты

с помидорами

200 г тыквы, 1 луковица, 3 помидора, зелень петрушки или укропа, сметана, соль.

Помидоры очистить от кожицы, нарезать кубиками. Тыкву очистить, натереть на крупной терке. Лук мелко на-



резать. Зелень петрушки или укропа измельчить. Тыкву, помидоры и лук перемешать, добавить зелень, посолить, заправить сметаной.

... яблоками

150 г тыквы, 100 г яблок, 1 ст. ложка лимонного сока, 20 г тертого хрена, 20 г моркови, зелень петрушки, соль и сахар по вкусу.

Очищенные тыкву и яблоки измельчить на крупной терке, добавить лимонный сок, тертый хрен, соль, сахар. Все овощи перемешать, переложить в салатницу, украсить тертой морковью и зеленью.

... творогом

250 г тыквы, 250 г яблок, 100 г творога, 10 г сметаны, 1 ст. ложка фруктового уксуса, сахар и соль по вкусу.

Яблоки и тыкву очистить от кожуры и семян, натереть на крупной терке, заправить фруктовым уксусом, солью и сахаром. Творог растереть со сметаной и залить этой смесью готовый салат.

Супы

пряный

1 л воды, 0,5 кг тыквы, 2 ст. ложки манной крупы, 50 г сахара, 1/2 лимона, 5 бутонов гвоздики, щепотка корицы.

Тыкву нарезать на куски, залить водой (750 мл), добавить гвоздику, корицу, лимонные корки. Варить до готовности. Тыкву протереть сквозь сито, отвар процедить. Манную крупу обжарить на сковороде, залить стаканом воды, варить 5 мин. Соединить с протертой тыквой, процеженным отваром, добавить сахар, довести до кипения,

снять с плиты, влить лимонный сок.

Молочный

350 мл молока, 100 г тыквы, 25 г манной крупы, 15 г сахарного песка, 10 г сливочного масла, 1/2 стакана воды.

Тыкву вымыть, очистить, нарезать небольшими кусками, тушить с водой до готовности, протереть. Вскипятить молоко, засыпать в него манную крупу, сварить, смешать с протертой тыквой, добавить сахарный песок и масло.

Овощное рагу

700 г тыквы, 500 г помидоров, 2 луковицы, 1 стручок сладкого перца, 4 ст. ложки масла, пучок эстрагона, черный молотый перец, соль.

Тыкву очистить, нарезать кубиками, помидоры разрезать на 4 части. Перец очистить от семян, нарезать полосками. Лук нашинковать, эстрагон измельчить. Лук обжарить на подсолнечном масле, добавить остальные овощи и эстрагон, тушить 5 мин., посолить, поперчить. Довести до готовности в духовке при 180°.

Рулет

Для теста: 1 кг муки, 1 яйцо, 1,5 ч. ложки соли, 1 стакан воды, 100 г сливочного масла.

Для фарша: 1 кг очищенной тыквы, 5 ст. ложек сахара, 1 стакан молотых орехов.

Из предложенных ингредиентов приготовить крутое тесто, дать расстояться 20 мин. Разделить на 2 части, каждую тонко раскатать. Раскатанный пласт смазать растопленным сливочным маслом, тонко разложить фарш. Сверху положить второй пласт и тоже смазать маслом, разложить фарш. Свернуть в виде рулета свободно, уложить на противень, смазанный маслом. Прямо на противне разрезать рулет на дольки для того, чтобы испарилась влага, запекать в духовке 45 мин.

Верх рулета можно смазать яйцом, взбитым с сахаром. На стол подавать холодным к чаю или компоту.

Фарш. Спелую тыкву очистить от кожуры и семян, натереть на терке. Добавить сахар и очищенный молотый грецкий орех. Все перемешать.

Десерт с орехами

0,5 кг тыквы, 100 г очищенных орехов, 1 лимон, мед по вкусу.

Тыкву очистить, натереть на терке стружкой. Из лимона выжать сок. Цедру натереть на терке. Орехи мелко порубить. Все перемешать, добавить мед.

Вместо лимона можно использовать клюквенный сок.

Заканчивается дачный сезон, на улице уже холодно и неуютно. Прежде чем разъехаться по городским квартирам, дачники обычно собираются для подведения итогов. Есть что показать и о чем поговорить, а заодно и угостить блюдами, приготовленными из нового урожая. И пусть кушанья будут самыми простыми, но с "изюминкой".

САЛАТЫ

из сырых овощей

100 г моркови, 50 г репы, 50 г сельдерея или петрушки (корень), 100 г помидоров (100 г огурцов), 100 г капусты белокочанной, 100 г майонеза или сметаны, зелень петрушки и листья салата, соль по вкусу.

Подготовленные сырые морковь, репу, корень сельдерея или петрушки нарезать тонкой соломкой, свежие помидоры (огурцы) — тонкими ломтиками, капусту — соломкой. Все овощи перемешать, посолить, заправить майонезом или сметаной. Уложить в салатник горкой, украсить веточками петрушки и листьями салата.

...редьки с яблоками

400 г редьки, 200 г яблок, 100 г сметаны.

Редьку вымыть, очистить, удалить сердцевину из яблок, нарезать соломкой. На блюдо уложить слоями редьку и яблоки, смазывая каждый слой сметаной.

...свеклы

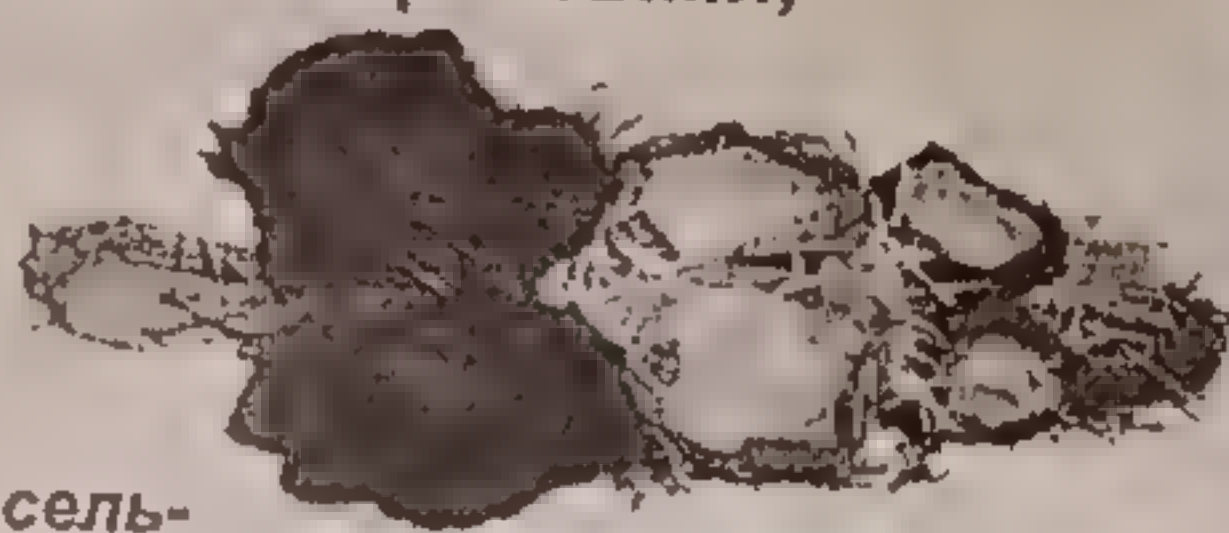
500 г красной столовой свеклы, 1 ч. ложка кориандра (семян), 1/4 чайной ложки красного жгучего молотого перца, 50 г растительного масла, соль — по вкусу.



Свеклу вымыть, очистить и нарезать тонкой соломкой. Семена кориандра размолоть в кофемолке. В измельченную свеклу добавить молотый кориандр и красный жгучий перец, растительное масло и соль, тщательно перемешать. Соль можно не добавлять.

Икра из чеснока

1 головка чеснока, 1/3 стакана ядер грецкого ореха, ломтик пшеничного хлеба, 3-4 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка сока лимона или уксуса, зелень.



Чеснок истолочь, добавить ядра грецких орехов и снова растолочь. Замочить в воде ломтик пшеничного хлеба, отжать и смешать с чесноком и орехами. Полученную массу взбить деревянной ложкой, подливая постепнно растительное масло до образования гладкого пюре. В конце взбивания добавить сок лимона (уксуса), выложить на тарелку, разровнять поверхность ножом и украсить зеленью.

Суп "Зеленый"

750 г помидоров, по 150 г сладкого перца, масла, хлеба и молока, по 30 г лука и муки, 1 л воды, 1 яйцо, сливочное масло для пассеровки, черный молотый перец, соль.

Хорошо созревшие помидоры опустить в кипятки на 2 мин., очистить кожицу, удалить семенную коробочку. Пассеровать на масле лук и муку, добавить мелко нарезанные помидоры. Залить водой, посолить, варить 30 мин. Сладкий перец очистить от кожуры и семян, нарезать соломкой, опустить в суп, варить еще 5 мин. Суп заправить молоком, добавить разрезанное на четыре части яйцо, сваренное вкрутую. Подать поджаренные гренки.

Помидоры

в ароматной заливке

500 г твердых помидоров, 5 сваренных вкрутую яиц, 2 луковицы, зеленый лук, зелень укропа и петрушки.

Для заливки: 3 зубчика чеснока, 1 стручок сладкого перца, 100 мл воды, уксус и соль по вкусу.

Помидоры нарезать кружочками, яйца мелко порубить, лук измельчить. Все перемешать, сложить в салатник, заправить заливкой, посыпать измельченной зеленью.

Заливка. Чеснок растереть с солью и перцем, добавить воду и уксус.

Соус

из помидоров

Отобрать несколько хорошо вызревших помидоров, сварить негустое томатное пюре, протереть через сито. Поджарить 3 ст. ложки муки до золотистого цвета, добавить в пюре, тщательно растереть, чтобы не было комочков, довести до кипения. Добавить по 1 ст. ложке сливочного масла и са-

хара, посолить и поперчить (по вкусу), положить лавровый лист, гвоздику, душистый перец, мускатный орех. Кипятить соус на слабом огне 10 мин.

Суфле из цветной капусты

1 кочан капусты, 1 ст. ложка муки, 30 г сливочного масла, 2 стакана молока, 2 яйца.

Капусту отварить в подсоленной воде, пропустить через мясорубку. Добавить яичные желтки, спассерованную на масле и разведенную молоком муку, взбитые белки. Посолить по вкусу, осторожно перемешать снизу вверх. Массу выложить в смазанную маслом форму, поставить в кастрюлю с кипящей водой (так называемую водяную баню). Варить до тех пор, пока суфле не затвердеет, и начнет легко отставать от краев формы.

Подать с растопленным маслом или сметаной.

Баклажаны

тушеные

Количество ингредиентов произвольное.

Баклажаны вымыть, нарезать кружочками, положить в горячую подсоленную воду на 5 мин., вынуть из воды, обсушить, посолить, обвалять в муке, обжарить на сковороде. Затем сложить в кастрюлю, добавить несколько столовых ложек воды или овощного отвара, сметану, накрыть крышкой, тушить 30-40 мин.

Подать, посыпав зеленью петрушки.

Ассорти

"Бобовое"

300 г репчатого лука, по 200 г фасоли и гороха, 100 г растительного масла, 1 головка чеснока, черный молотый перец, соль.

Фасоль и горох замочить на 4 часа, воду слить, залить кипятком, варить до готовности. Лук мелко порезать, обжарить на растительном масле, смешать с фасолью и горохом, добавить растертый чеснок, поперчить, посолить.

Коктейли

томатный

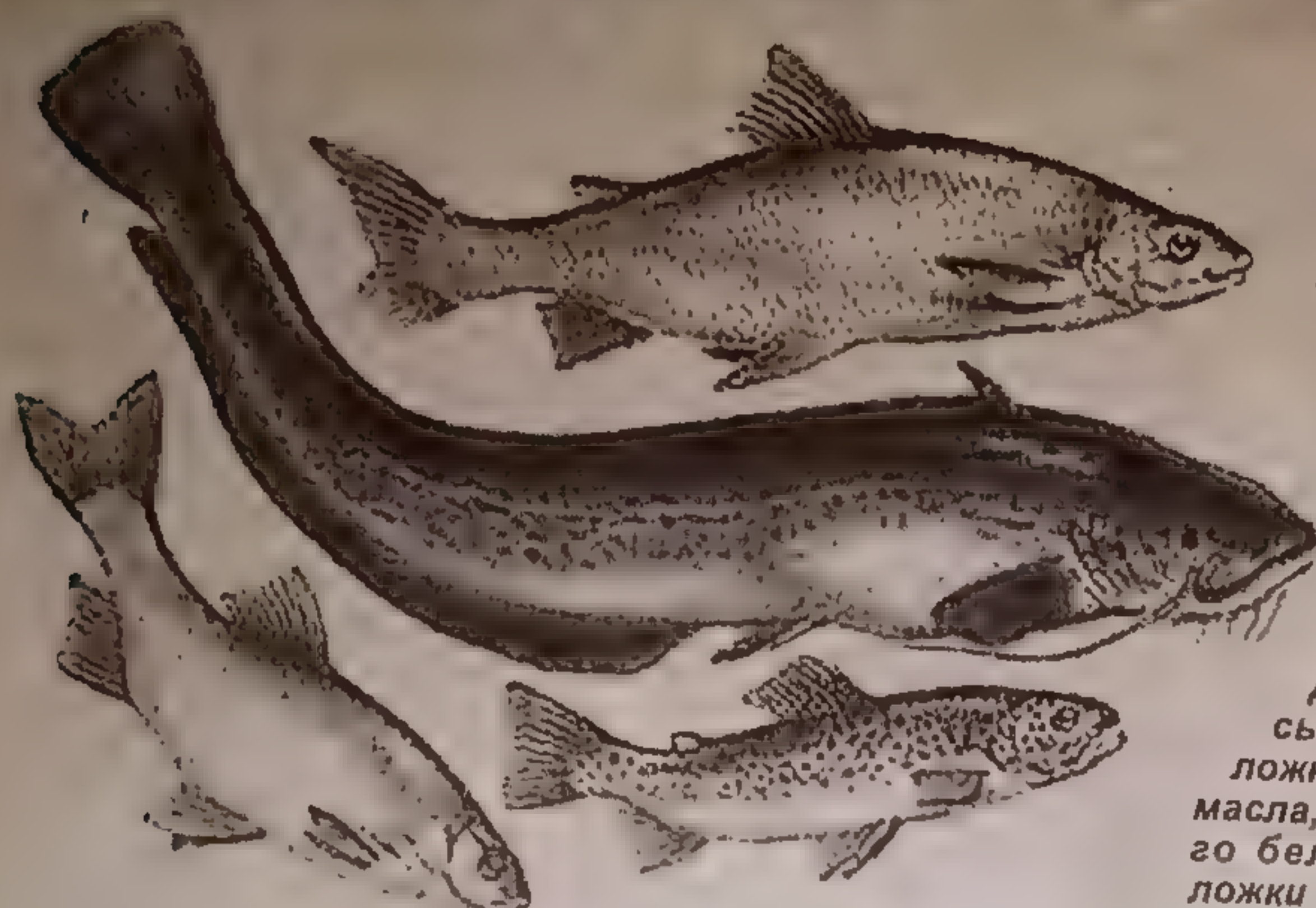
200 мл томатного сока, 2 сырых куриных желтка, 2 ст. ложки водки, 100 мл молока, сахар, соль.

Сок посолить, охладить. Желтки растереть с сахаром, соединить с соком, добавить водку и молоко (по желанию).

овощной с мятой

По 50 мл томатного, морковного, яблочного и апельсинового сока, сахар, мята, черный молотый перец, соль.

Соки смешать, посолить, поперчить, добавить сахар, взбить миксером. Разлить в стаканы, в каждый добавить веточку перечной мяты.



Заливная с грибами

2 кг рыбы, 2 луковицы, 2 моркови, 3 лавровых листа, черный перец горошком.

Для гарнира: 500 г маринованных грибов, 200 г консервированного зеленого горошка, 4 соленых огурца, 6 картофелин, 6 сваренных вкрутую яиц, 8 ст. ложек майонеза, 2 ст. ложки желатина.

Подготовленную рыбу отварить, добавив в кастрюлю морковь, лук, лавровый лист, перец, не доводя до кипения. Остудить. Бульон выпарить до объема 3 стаканов, процедить, ввести желатин, размешать. Подогреть, не доводя до кипения. В глубокое и узкое блюдо налить горячий бульон с желатином, поместить готовую рыбу вертикально (сбоку подпереть ее палочками, чтобы держалась), дать застыть. Убрать палочки. Вокруг застывшего заливного разложить маринованные грибы, разрезанные вареные яйца, зеленый горошек с зеленью, украсить горками майонеза, посыпанными тертым желтком.

Отварная

В соусе

1 кг рыбы, 1 стакан белого виноградного вина, уксус по вкусу, по 1 шт. моркови, петрушки и сельдерея, 1 луковица, 1/2 стакана изюма, 1/2 лимона, 2 лавровых листа. Для соуса: 2 ст. ложки сливочного масла, 1,5 ст. ложки муки, 1 ч. ложка сахара, 2 стакана бульона, соль.

Рыбу нарезать на порционные куски, посолить, поставить на 1 ч. в холодное место. Затем влить вино, уксус, положить нарезанные дольками коренья, луковицу, промытый изюм, кружочки лимона без зерен и кожицы, лавровый лист, залить водой так, чтобы она покрыла рыбу. Сварить рыбу до готовности. Выложить горячую рыбу с морковью и изюмом на блюдо, залить соусом.

Соус. Сливочное масло растереть с мукой и сахаром, развести рыбным бульоном, посолить, варить, пока соус не загустеет.

...с хреном

700 г карпа, 1/2 лимона, 1 морковь, по 1/2 корня петрушки и сельдерея, 1 луковица, 5 горошин черного и 3 горошины душистого перца, 1 лавровый лист, 2 вареных яйца, 2 ст. ложки тертого хрена, 2 ст. ложки измельченной зелени петрушки, 50 г сливочного масла, соль.

Рыбу нарезать на порционные куски, сбрызнуть лимонным соком, оставить на 15 мин. Коренья и лук нарезать, положить в кастрюлю, влить 1 л подсоленной воды, добавить специи, довести до кипения. Рыбу положить в кипящую воду, варить на слабом огне. Готовую рыбу выложить на блюдо, посыпать тертым хреном, мелко нарезанными яйцами и зеленью петрушки, сбрыз-

нуть растопленным сливочным маслом.

Жареная

В сырном тесте

800 г рыбы, 0,5 стакана растительного масла, соль.

Для теста: 50 г сыра, 2 яйца, 1 ст. ложка растительного масла, 2 ст. ложки сухого белого вина, 2 ст. ложки муки, 1/2 лимона, соль.

Яйца взбить с вином, добавить натертый сыр, растительное масло, соль, муку (тесто должно быть густым, как для оладьев). Рыбу очистить, удалить плавники, промыть в холодной воде, посолить и разрезать на порционные куски. Каждый кусок рыбы обмакнуть в тесто, обжарить в растительном масле. Готовую рыбу разложить по тарелкам, сбрызнуть лимонным соком.

...в белках

500 г филе рыбы, 2 ст. ложки сметаны, 4 яичных белка, 4 ст. ложки молотых сухарей, растительное масло, соль.

Порционные куски филе слегка отбить, посыпать солью, смазать сметаной, выдержать 15-20 мин. Затем запанировать их в сухарях, обмакнуть во взбитые белки, обжарить в большом количестве масла.

Ужин

В соусе

из шампиньонов

1 кг судака, по 50 г сливочного маргарина и муки, 125 г шампиньонов, лимонный сок, зелень петрушки, соль.

Рыбу подготовить по системе "три П" — почистить, подкислить, посолить, порезать на порционные куски. Тушить в подсоленной воде с кореньями. Грибы почис-

тить, обварить кипятком, мелко нарезать, потушить. Муку поджарить на маргарине, залить грибным и рыбным отваром, добавить грибы и измельченную зелень петрушки.

Готовую рыбу подать в соусе.

Судака можно заменить любой благородной морской или пресноводной рыбой.

...с зеленым луком и томатами

800 г рыбы, 1,5 ст. ложки муки, 4 ст. ложки растительного масла, 400 г зеленого лука, 2 помидора, 3 дольки чеснока, черный молотый перец, соль.

Рыбу нарезать порционными кусками, посолить, перчить, запанировать в муке, обжарить с обеих сторон на растительном масле. Нашинковать зеленый лук, томаты нарезать дольками. Лук и томаты жарить 3-5 мин. Добавить растертый с солью чеснок, влить несколько ложек горячей воды, проварить в течение 5 мин. Положить в соус рыбу, закрыть посуду крышкой, тушить на слабом огне.

Пирожки с рыбой по-фински

Для теста: 500 г муки, 100 г маргарина, 2 яичных желтка, черный молотый перец, соль.

Для фарша: 750 г рыбного филе, 1 луковица, 150 г свиного сала с прослойками, 3 ст. ложки сметаны.

Из муки, маргарина, соли, яичного желтка и воды замесить тесто, тонко раскатать его, разрезать на четыре части, начинить рыбной массой. Края пирожков плотнее прижать друг к другу вилкой. Пирожки положить на смазанный жиром противень, смазать оставшимся яичным желтком. Печь в духовке 45 мин. до золотистого коричневого цвета.

Фарш. Рыбу, лук, сало пропустить через мясорубку. Добавить сметану. Все хорошо перемешать.

ПРИЯТНОГО
АППЕТИТА!



Сезон заготовки на зиму практически завершился. Сейчас самое время просмотреть свои кладовки и погребки. А вдруг чего-то не хватает? На этот случай и рассчитаны рецепты заготовок, которые мы предлагаем сегодня вашему вниманию. Приготовьте их — не пожалеете!

Салаты „Совсем не простачок“

Этот салат без стерилизации и без закатки.

5 кг капусты, 1 кг болгарского перца, 1 кг репчатого лука, 1 кг моркови, 0,5 л растительного масла, 0,5 стакана сахара, соль по вкусу.

Капусту нашинковать, морковь натереть на крупной терке, перец и лук нарезать небольшими кубиками. Овощи перемешать, залить рассолом, выдержать на кухне без крышек 3 дня. Затем укупорить крышками. Хранить в холодильнике.

„Щедрая осень“

10 баклажанов среднего размера, 10 стручков сладкого перца, 6 небольших морковок, 10 небольших помидоров (выход 5 литровых банок).

Для маринада: 0,5 л подсолнечного масла, 3 ст. ложки соли, по 1 стакану сахара и уксуса, 3 стакана томатного сока.

Овощи помыть. У перца вырезать семена, морковь очистить. Баклажаны нарезать кружочками, перец, лук, морковь — соломкой, помидоры — пополам. В глубокой кастрюле подогреть 0,5 л подсолнечного масла, всыпать 2 ст. ложки соли, 0,5 стакана сахара, влить 0,5 стакана уксуса. Довести до кипения, влить томатный сок. В кипящий маринад положить баклажаны, не перемешивая, кипятить 5 мин. Затем добавить оставшиеся соль, уксус, сахар. Положить остальные овощи (кроме помидоров). Дать покипеть еще 5 мин. Сверху уложить половинки помидоров, накрыть крышкой, кипятить 5 мин. Разложить салат в стерилизованные литровые банки, сразу же закатать крышками.

Помидоры

„Свежие весь год“

Спелые помидоры помыть, сложить в сосуд с широким горлышком, залить холодной кипяченой водой, в которой разведены уксус и соль (на 7 частей воды взять 1,5 части уксуса и 1,5 части соли). Сверху до горлышка долить оливковое масло толщиной в палец. Сосуд укупорить так, чтобы между маслом и пробкой не оставалось



воздуха. Хранить в сухом прохладном месте.

Заготовка для супа

200 г сладкого перца, 100 г зелени укропа, 1 ст. ложка соли.

Укроп промыть, нарезать. Перец вымыть, срезать плодоножку, удалить семена, нарезать полукольцами, соединить с измельченной зеленью, пересыпать солью, выдержать до выделения сока. Затем поставить на огонь, довести до кипения. Горячим разлить в прокипяченные банки, закатать.

Перец печеный

Для маринада: 1 л 9%-ного уксуса, 2 ст. ложки соли.

Отобрать мясистые стручки перца, обжечь их равномерно со всех сторон, надрезать в узкой части, уложить в широкий противень, наклонив его на одну сторону, чтобы стекал выделяющийся из них сок. Оставить на ночь. На другой день уложить стручки в банку, положив между рядами крупно нарезанную зелень петрушки, дольки чеснока, морковь, нарезанную кружочками. Перец залить маринадом, сверху налить слой растительного масла толщиной в 2-3 пальца.

Маринад. Уксус прокипятить с солью, охладить. Укупорить пластмассовыми крышками. Хранить в холодном месте.

ЗАКАТКИ С «ФИЗЮМИНКОЙ»

Соленые лимоны

Из сырой воды приготовить раствор соли такой концентрации, чтобы на его поверхности плавало сырое яйцо (около 1 стакана соли на 3-4 стакана воды), залить этим рассолом целые, хорошего качества лимоны. Подавать к жареной рыбе.

Соленомаринованный лук

Мелкий репчатый лук (можно севок) очистить от кожуры, сложить в стеклянную банку, залить 10%-ным раствором соли (100 г на 1 л воды), который каждые 3 дня надо менять и заливать новым 15 раз. Через 45 дней залить 3%-ным уксусом. Через 4 дня лук готов.

Сладкая капуста

Капусту заложить в ведро, переслаивая ее через каждые 10 см тонким слоем фруктов (яблок, груш), разрезанных на дольки. Верхний слой капусты должен быть 15 см. Капусту посолить из расчета 1-1,5% соли от веса капусты. Когда капуста закиснет, рассол слить. На каждый литр рассола всыпать 170 г сахара, довести до кипения, остудить. Вновь залить им капусту. Если рассола окажется очень мало, добавить немного воды.

Арбуз соленый

Купив чуть розовый (неспелый) арбуз не стоит его выбрасывать. Можно порезать его дольками (не очень толстыми). Сложить в эмалированную кастрюлю, пересыпая следующим составом (по 1 ст. ложке соли, горчицы и сахара). Сверху накрыть перевернутой плоской тарелкой, положить гнет. Через 5 суток арбуз готов. Доставая кусочки арбуза, нужно прополаскивать их в рассоле, чтобы отмыть горчицу.

УВАЖАЕМЫЕ ЧИТАТЕЛИ!

В 2001 году вышли три спецвыпуска газеты «Кулинарные рецепты», которые мы полностью посвятили заготовкам на зиму. Последний спецвыпуск («К.Р.» N12(24) поступил в продажу в середине сентября. Его, также, как и ранее N7(19) и N9(21) можно приобрести только в киосках «Союзпечати». Учитывая многочисленные просьбы читателей, в 2002 году спецвыпуски, полностью посвященные заготовкам на зиму (их выйдет 2), можно будет получать и по подписке.

Следите за информацией в подписных каталогах на 2002 год!

КЛЮКВА

Жареная рыба с клюквой

1 кг мелкой рыбы (пескари, караси), 600 г клюквы, 100 г меда, 1 стакан муки.

Подготовленную рыбу обвалить в муке, поджарить на раскаленной сковороде. Клюкву размять, отжать. В сок добавить мед, довести до кипения, варить на медленном огне до половины первоначального объема. Жареную рыбу уложить на блюдо, облить медо-клюквенным соусом.

Свинные отбивные с клюквой

Нарезать отбивные толщиной 1,5 см. Аккуратно, по середине куска прорезать кармашек, положить в него клюкву. Кармашек зашить ниткой. Отбивные обжарить в сковороде, выложить на противень, довести до готовности в духовке. Периодически поливать отбивные выделяющимся при запекании соком. Из готовых отбивных вынуть нитки.

Говядина фаршированная

3 кг мяса, 250 г клюквы, чеснок, черный молотый перец, соль.

Кусок мяса вымыть холодной водой, обсушить, нарезать пластиками толщиной 4 см. Посолить, поперчить. На всех пластах ножом нанести неглубокую сетку (по всей поверхности). В каждом пласте сделать глубокий карман, в который положить клюкву, смешанную с измельченным чесноком и перцем. Пласты сложить друг на друга (не более двух кусков). Сверху мясо смазать свежим ягодным соком, оставить на несколько часов мариноваться. Запекать на противне в духовке полтора часа, добавив бульон и периодически поливая им мясо. Мясо готово, когда при прокалывании появляется прозрачный сок.

Варенье на меду

0,5 кг клюквы, 1 кг меда (или 800 г сахара), 1 стакан воды.

Из меда и воды приготовить сироп. Ягоды бланшировать 3-4 мин. в кипящей воде. Опустить их в сироп, варить

до готовности в один прием. Фасовать и хранить обычным способом.

Клюква обсахаренная

(СТАРИННЫЙ РЕЦЕПТ)

Отобрать спелую и крупную клюкву. Промыть в холодной воде, обсушить. Белок одного яйца взбить в пену. Положить в белок клюкву и осторожно перемешать, чтобы она вся была намочена белком. Эту клюкву обвалить в сахарной пудре, поставить на противне в слегка нагретую духовку, чтобы сахар обсох.

Сок

1 кг ягод, 0,5 стакана воды, сахар по вкусу (не менее 100 г на 1 л сока).

Полностью созревшие, свежие или замороженные ягоды раздавить пестиком, влить воду, подогреть до 60°. Выдержать 5-6 мин., отжать. Добавить сахар, довести до кипения, разлить в горячие банки или бутылки, укупорить.

Морс с медом

1 л воды, 1 стакан ягод, 1 ст. ложка меда (к-во меда можно увеличивать).

Ягоды клюквы прогреть, растолочь, залить водой, довести до кипения. Остудить, процедить, добавить мед. Прогреть до полного растворения меда.

Это прекрасное жаропонижающее средство, особенно при гриппе и простуде. Если вас мучают постоянные мигрени, откажитесь от таблеток — лучше выпейте стакан такого морса — боль как рукой снимет.

Квас

1 кг клюквы, 2 стакана сахара, 4 л воды, 10 г дрожжей.

Клюкву перебрать, вымыть, положить в эмалированную кастрюлю, размять деревянным пестиком или ложкой, залить водой, варить 10 мин. Высыпать сахар, остудить, добавить разведенные дрожжи, хорошо вымешать. Разлить в бутылки, укупорить, поставить в темное прохладное место. Через 3 дня квас готов.

Завершая грибной сезон

Грибы

с говядиной

По 0,5 кг свежих грибов и говядины, 30 г томатной пасты, 50 г сливочного масла, 1 крупная луковица, 6 помидоров, 3 баклажана, 5 лавровых листьев, по 0,5 стакана растительного масла и воды, зелень петрушки, соль.

Грибы отварить, мелко нарезать. Лук мелко нарезать, обжарить на масле вместе с грибами. Говядину порезать на кусочки, обжарить в масле до образования румяной корочки, добавить томат, воду, лавровый лист. Тушить под крышкой до готовности, посыпать обжаренным луком и грибами, украсить зеленью.

На гарнир подать нарезанные кружочками и обжаренные на растительном масле баклажаны и помидоры.

...картофелем

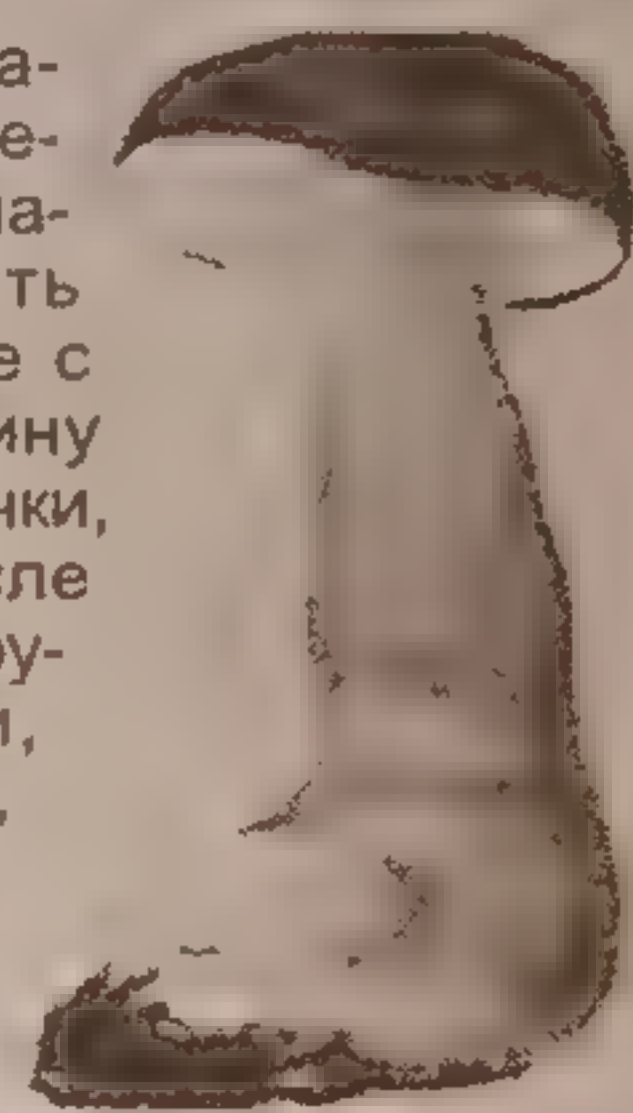
10 картофелин, 0,5 кг свежих грибов, 4 луковицы, 100 г топленого масла, 1 стакан сметаны, 2 ст. ложки муки, соль.

Картофель вымыть, нарезать кусочками длиной 4 см, посолить, обвалить в муке, обжарить в масле. Лук нарезать кольцами, обжарить до золотистого цвета. Грибы крупно порубить, отварить. В кастрюлю для тушения сложить слоями в следующей последовательности: картофель, грибы, лук и т.д. чередовать слои. Сверху должен быть картофель. Сметану посолить, смешать с мукой, залить баклажаны с грибами. Кастрюлю накрыть крышкой, запечь в духовке на среднем огне 25-30 мин.

Икра грибная с кабачками

500 г свежих грибов, 500 г кабачков, 500 г томатов, 500 г репчатого лука, 200 г растительного масла, черный молотый перец и соль по вкусу.

Грибы перебрать, промыть, мелко нарезать, сначала отварить, а затем обжарить. Лук нашинковать, молодые кабачки и томаты мелко нарезать. Все овощи пассеровать на растительном масле, соединить с грибами, уложить в кастрюлю и варить 20 минут, посолить.



Узелки на память

● Клюкву осеннего сбора можно хранить насыпью в небольших деревянных ящиках или в мешочках из тонкой полиэтиленовой пленки.

● Но чаще всего клюкву хранят в воде. Для этого ягоды перебрать, промыть, засыпать в деревянную, эмалированную или стеклянную посуду с широким горлом. Залить холодной водой, покрыть сверху салфеткой, положить кружок с гнетом. Хранить в холодном месте.

● Клюква всю зиму хорошо сохраняется в замороженном виде, в морозильной камере.



Если отсутствует редька

"Очень люблю черную редьку и выращиваю ее всегда много. Но проблема, как ее сохранить".

Р.ЛЯХОВЕЦ,
г.Гродно.

Советуем попробовать нетрадиционный рецепт салата длительного хранения. Он прост в приготовлении, а вкус — отменный.

Салат «Зимний»

На пол-литровую банку: 320 г редьки, 40 г сладкого красного перца или моркови, 15 г зелени сельдерея и петрушки, 5 г чеснока, 15 мл 9%-ного уксуса.

Редьку тщательно вымыть, очистить от кожицы, снова вымыть, натереть на крупной терке. В стерилизованную банку влить 0,5 ст. ложки 9%-ного уксуса, добавить измельченную зелень, зубчик чеснока, уложить редьку, равномерно уплотняя. По стенке банки расположить полоски бланшированного красного перца или отварной моркови. Сверху положить по 1 ч. ложке соли и сахара, залить кипятком. Банки накрыть крышками, поставить на прогревание: пол-литровые — 8-10, литровые — 12 мин.

Этот салат подают с майонезом, сметаной или подсолнечным маслом.

«БЫСТРЫЕ» НАЛИВКИ

«Как вы уже неоднократно упоминали, все наливки готовятся очень просто. Но есть у традиционного классического способа один недостаток — ягоды, залитые отличной дорогой водкой, должны настаиваться, т.е. созреть иногда по 2-3 месяца. Согласитесь, такая психологическая, морально-волевая нагрузка не каждому по плечу. Вот и ходят некоторые вокруг да около таких бутылочков. А еще гости приходят и, не дай Бог, спросят: «Что это такое стоит? И нельзя ли досрочно снять пробу?». Поэтому хотелось бы ознакомиться с рецептами «скоростных» наливок.

В.ШАРА,
г.Гродно.

Ответ на вопрос нашего читателя мы нашли в письме Н.БЕЗДЕТКО из г.Березы.

«Существует выход. Делая наливки по долгой технологии, параллельно можно изготовить несколько бутылок «по-быстрому». Для этого ингредиенты нужны те же самые. Ягоды кладут в прочные бутылки — лучше всего из-под шампанского — и хорошо закупоривают. Потом бутылки ставят в емкость с холодной водой (в ведро). Воду в вед-

ро заливают так, чтобы горлышки бутылок были на поверхности. Емкость ставят на плиту и, доведя до кипения, «варят» полтора часа на слабом огне.

Потом сливают сок, процеживают через фильтр, добавляют в него водку и сахар. На литр сока — стакан сахара, один-два стакана водки по вкусу, что дает возможность сделать наливку для мужчин или для женщин. Когда сахар растворится и смесь отстоится, наливку аккуратно разливают по бутылкам. Такой способ хорош для «мягких» ягод — земляники, малины и т.д.

В октябре-ноябре наливки можно приготовить из клюквы или рябины. Для этого ягоды надо нагреть в закрытой кастрюле, а еще лучше в глиняном горшке (глиняной посудой пользуются самые известные в мире фирмы), а затем поставить в остывающую русскую печь или в нагретую до 100-120° духовку.

Держать ягоды в духовке следует до тех пор, пока они не побуреют и не станут мягкими. Затем их надо вынуть, сок слить, профильтровать, добавить сахар и водку. Оставшиеся ягоды отжать и полученный сок добавить к уже готовой наливке.

ОТ РЕДАКЦИИ: Все быстрые наливки вкусны и ароматны, но тепловая обработка разрушает часть витаминов и аминокислот, ароматических спиртов, которые во многом и определяют ценность напитка. Наливка, сделанная по «классическому» рецепту, более высококачественна, ароматна и полезна.

На наш взгляд, хороший рецепт рябиновой наливки предлагает Павел МУРАВЬЕВ из г.Витебска:

РЯБИНОВКА

Ягоды, собранные после заморозков, сортируют, удаляют кисти, бланшируют. Для уменьшения горечи на 2-3 мин. помещают в подсоленный кипяток, ополаскивают до полного исчезновения вкуса соли. Получают сок путем прессования или через соковыжималку. Рябиновый сок разбавляют заранее приготовленными яблочным или соком красной смородины (сок рябины - 35%, смородины - 65% или рябины - 40%, яблок - 60%). Добавляют 300 г дрожжей и 250 г сахара на 1 л сока. Ставят в теплое место на брожение, закрыв ватным тампоном или марлей горлышко, на 3-4 дня. Затем устанавливают водяной затвор. Броdit 20-30 дней. После окончания брожения фильтруют, бутылки с разлитой наливкой плотно закупоривают и хранят в горизонтальном положении.



**Кулинарные
РЕЦЕПТЫ**

№13(25) 2001 г.

(Приложение
к "Детективной газете")

Главный редактор Дмитрий НОВИКОВ
УЧРЕДИТЕЛИ:

Е.В. Булаш, В.В. Капский, В.К. Козловский,
В.В. Лапиков, Д.Н. Новиков.

Регистрационный номер 1365.

Цена свободная.

Адрес редакции: 220126, г.Минск, пр-т Машерова, 21,
Редакция газеты «Кулинарные рецепты».
тел. 2-50-36-00.

Газета выходит
с 10 января 2000 г.

Сдана в набор 24.09.2001 г.
Подписана к печати 28.09.2001 г.
Вышла в свет 1.10.2001 г.

Отпечатана в ОАО
«Брестская типография»,
г.Брест, пр-т Машерова, 75.

Тираж 60.000 экз.
Заказ №5373

Завалинка

Лечит советом простым, но толковым,
а также улыбкой да ласковым словом



Да, пусть «Завалинка» – маленькая по формату газета, но она мне сразу по сердцу прилась.

И пусть «Завалинка» не больше валенка...

Почту носит у нас молодая почтальонша Валюша Першина. Ее так все и называют - Валюшей. Пенсионеры говорят: «Вон, Валюша почту несет!» У нее всегда можно что-то спросить, узнать новости. Она всегда с улыбкой, всегда все объяснит. Вот и мне посоветовала выписать «Завалинку», сказала: «Не

пожалеешь, тетя Надя!» Я действительно несколько не пожалела, вот уже второй раз, то есть на вторые полгода, ее выписываю.

Раньше я не вылезала из больницы, почти каждый день Бога о смерти молила. Не одно, так другое: особенно болела голова, были травмы, уши и глаза - худые, хронический кашель мучил, по 3 месяца не прекращался. В общем, вспоминать не хочется.

В этом году я ни разу не была у врачей (тьфу-тьфу, чтоб не сглазить!). И в областной больнице не была, а мне положено каждый год на проверку туда ездить. И все благодаря «Завалинке».

Спасибо большое людям, которые советуют, как и чем лечить наши болезни. Если не ленишься, если есть желание - всегда можно себя вылечить. Я, например, раньше никаких трав не знала, не знала - какая от какой болезни, как нужно их настаивать и как принимать. А в «Завалинке» обо всем этом написано. Уж я на себе испытала ее советы, поверьте! И будто заново родилась, белый свет опять стал мне мил. Мне 60 лет, и хочется еще пожить для детей и внуков...

Правильно вы такой конкурс придумали: «Не врачи меня лечили». Меня так точно - не врачи.

Только вот описать, как я лечилась, - времени много надо. Желая всем иметь у себя такую хорошую газету - «Завалинку». Читайте и лечитесь на здоровье!

С уважением **Н.М.Разина**,
Архангельская область,
Устьянский р-н, пос. Кизема

И езжай скорейча ты к Петру Андреевичу!

Дорогая «Завалинка»! Хочу написать тебе об одном чудесном человеке. Но все по порядку...

Мой внук Артем 13 лет страдал таким недугом, как заикание. В 5 лет его напугала собака, а сейчас ему 18, он студент 2-го курса института и прекрасно разговаривает.

В прошлом году в приложении к журналу «Сельская новь» под названием «Не хвойай!» я прочитала, что в городе Лиски Воронежской области живет целитель, избавляющий от заикания. Я сначала не поверила и целый год хранила этот адрес и вынашивала мысль свозить к нему внука.

И вот в этом году мы решили съездить, тем более что в г. Павловске Воронежской области у меня живут сын и дочь. Мы приехали в Павловск,

а оттуда позвонили целителю по номеру, данному в газете. Нам сказали, когда лучше приезжать. Мы приехали, прожили в Лисках 12 дней, и за эти 12 дней лечения мой внук заговорил нормально.

Радости моей не было конца! Я знаю, какой это тяжкий недуг - заикание, и хочу помочь людям, страдающим им.

Целителя зовут Петр Андреевич Иванкин, его адрес: **396410, Воронежская область, г. Лиски, ул. Красных зорь, дом 16, кв 51. Телефон 45417, код города 8-291.**

Кто нуждается в помощи - позвоните Петру Андреевичу или напишите. Не пожалеете!

С уважением **Клара Нестерова Якушева**,
Иркутская область,
Усольский район, пос. Белореченский

По вопросу увеличения тиражей газеты «Завалинка» в региональных отделениях УФС и агентства «Роспечать» обращайтесь по тел. (8-818-42) 6-74-44, 6-29-33, 6-63-00 в г.Северодвинске Архангельской обл.

Хворь-бато-гом, а от хвори- бетом!



«Не врачи меня лечили»

ку. И вылечилась. Таким же образом я не раз лечила и гайморит, накладывая компресс на лоб, и ушибы - примочками. А мой муж при приступах радикулита пил настой донника (по 0,5 л в день). И сразу же наступало облегчение.

Грушанка круглолистная

Она прекрасно справляется с надса-

Арника горная и корень любистока

Нынче очень тяжелый год. Много стрессов выпало и на мою долю. Думала, не справлюсь с переживаниями. Была на больничном. Любая неприятность выводила меня из себя, сильно болела голова. Спасла меня настойка цветка арники горной. Растет она у меня в огороде. Приняв ее, я сразу почув-

От всякой болезни нет травки полезней...

Лабазник вязолистный, или таволга

Заболев ревматизмом, я была поставлена на учет в поликлинике. Весной и осенью проходила курс лечения, кололи антибиотики, приходилось горстями пить таблетки.

Справиться с болезнью мне помог настой лабазника, который я стала принимать вместо лекарств. Сейчас уже так не страдаю, медицинские обследования показали хорошие результаты. Меня, можно сказать, сняли с поликлинического учета.

Таволга прекрасно помогает при первых же признаках гриппа, снимает температуру.

Очанка

Ею я лечу глаза. Завариваю и промываю их. Перенапряжение, покраснение или резь в глазах сразу проходят. Помогает такое лекарство и животным. Живет у нас морская свинка Вика. Однажды мы с дочерью заметили, что на одном глазу у нее появился белый налет, запыл весь глаз. Заварила я очанки и три дня промывала нашей любимце больной глаз (по два раза в день). Сейчас у нашей Вики с глазами всё в порядке.

Донник желтый

Этой травке надо просто поклониться. У меня

Народной медициной, а проще говоря, траволечением, я стала заниматься более двадцати лет назад. И почти все, что узнала за эти годы, испытала на себе и своих близких.

после гриппа было осложнение на уши, почти ничего не стала слышать. Так продолжалось два месяца. Из ушей текло, ушные раковины распухли, внутри образовался нарыв.

И вот я стала на водке настаивать донник, и ватку, смоченную в таком растворе, закладывала в уши. За неделю вся опухоль исчезла, боли прекратились - я стала слышать.

В другой раз у меня воспалился лимфоузел под мышкой, под кожей образовался шарик размером с воробьиное яйцо. Я настаивала донник на кипятке, мочила в настое кусок ваты и прикладывала его под мыш-

дой, которую врачи не признают за болезнь.

Случилась однажды со мной такая беда - надсадилась. Ходила к бабке-знахарке, но она мне не смогла помочь. Заварила я грушанки, настояла и попила два дня. И все в организме восстановилось.

Багульник болотный

Им я много лет спасаюсь от гриппа. Настаиваю его на коровьем топленом масле (можно и на подсолнечном). Этой мазью смазываю ноздри 2-3 раза в день. А настой багульника на водке при гриппе пью. Это очень верное средство.

ствовала облегчение. И корень любистока хорош от нервов. Этот корень я просто жевала. Самочувствие улучшалось прямо на глазах, душевная боль исчезала.

Я чувствую траву

Обычно я беру 2-3 столовые ложки травы на стакан кипятка. Выпиваю этот настой за два приема. Мази готовлю из расчета: 1 часть травы на 2 части масла (выдерживаю на водяной бане). Я не признаю всякие кипячения травы и корней, заливаю траву кипяченой водой (за ночь она дает вытяжку). За многие годы я научилась чувствовать траву: раз, другой попила ее настой - и уже знаю, помогает она мне или нет.

Нина Павловна
Шабалина,
п. Ленинское,
Шабалинский район,
Кировская область

Как я желчный пузырь от камней освободил

Камни в желчном пузыре я растворил и вывел не по методу Семеновой и Малахова, а с помощью вот какого рецепта: нарезал луковицу, залил 4 столовыми ложками оливкового масла, добавил 150 г воды, 40 г несоленого свиного смальца, варил 10 минут, помешивая.

Пил смесь горячей. После приема смеси через 2 часа выпивал пол-стакана отвара коры крушины ломкой (2-5 г сухой измельченной коры + 2/3 стакана воды довести до кипения, настоять 4-6 часов, процедить и пить). Пить все

это надо 5 вечеров подряд. Мне помогло.

Камни вышли «как по маслу». Может быть, еще кому-нибудь поможет. А рецепт этот, между прочим, врач порекомендовал, под его присмотром у меня и камни выходили, я в больнице был в это время, то есть в последний день приема моего самодельного лекарства я почувствовал боль в печени, испугался и поспешил в больницу... И вам советую дома не оставаться, мало ли где какой камешек застрянет. Под боком у врачей как-то спокойнее.

Е. Котов, г. Архангельск



Письма на конкурс «Не врачи меня лечили» принимаются до 15 декабря. Победителей ждут 3 денежные премии: 300, 250 и 200 рублей! Ждем ваших писем!



«Не врачи меня лечили» Не лежали по больницам мои бедные сестрицы

Поведаю о двух случаях из моего послевоенного детства. Тогда люди болели часто, и нередко приходилось прибегать не столько к помощи врачей, сколько к народным методам лечения.

В избе родной было, как в парной

Теперь я сама уже стала бабушкой, но как нахлынут воспоминания детства, так защежит что-то в душе. Живу я в Карелии. Но родом - из Восточного Казахстана. Часто вспоминаю Зыряновск - чудесное место. Горы, снега... Там у моих родителей был небольшой домик. Помню, как мы, три сестренки, спали на одной койке, а в отдельной «качке» лежал наш младший братик. Помню русскую печь на кухне, кур и телят, которые коротали зиму вместе с нами в избе. В наши детские обязанности входило следить за тем, чтобы теленок, свободно гулявший по кухне, на пол не «напустил». Как только он принимал соответствующую стойку, мы должны были успеть подставить баночку. Мама наша очень строго следила за чистотой. Пол был некрашеный, она его натира-

ла голиком (пукот голых, без листьев, прутьев) с песочком.

Однажды зимой после прогулки младшая сестренка Люба, против обыкновения, отказалась сесть за стол, сказала, что хочет спать, и легла в постель. Раздался ее крик, и я увидела, что у Любы из носа и изо рта льется кровь. Пока старшая сестра Надежда ухаживала за ней, я бросилась на улицу и побежала в барак, где жила женщина-врач. Она успокоила меня, схватила чемоданчик и быстро пришла к нам домой. Девочку лечили таблетками стрептоцида, но вряд ли она смогла бы выжить, если бы отец не догадался держать в избе пар, как в бане. В передней комнате, где лежала Любочка, все окна закрыли наглухо, лампочку обернули красной бумагой. Сестренка, как оказалось, переболела корью, но сыпь у нее не вышла наружу, а «осела» на кровеносных сосудах. Дышать она могла только паром. Вот отец и распорядился круглые сут-

ки держать тазик с водой на горячей плите, чтобы девочка не задохнулась. Через какое-то время Люба выздоровела.

Когда я сама стала матерью, часто вспоминала этот случай, ставший уроком на всю жизнь: не так сама корь страшна, как ее осложнения. Я всегда берегла своих детей от простуд.

Кудели клубок в беде помог

Моя старшая сестра тяжело заболела, когда ей исполнилось 16 лет. Мама утром разбудила Надежду, чтобы отправить в школу, а та не могла с койки встать. Днем ей стало еще хуже, поднялась температура, она вся горела. А к вечеру у нее стала раздуваться голова. Когда ее поили молоком, оно сворачивалось, словно творог, на ее распухших губах. Пришедший по вызову врач сказал, что у девочки рожа, а с такой болезнью в больницу не кладут, и нужно искать бабушку, то есть народную целительницу.

Была глубокая осень, холод, непролазная грязь кругом. Наш отец все-таки нашел такую



старушку, привез ее на тракторе. Бабуля попросила кудель (вычесанный и перевязанный кусок льна или пеньки), вафельное полотенце и «серянки», то есть спички. Сидя на стуле, знахарка расстелила половину полотенца на коленях, а другой его конец оставила свободно свисавшим. Сделала из кудели колобок и положила его на полотенце. При этом она что-то таинственно шептала. Зажгла спичку и поднесла к кудельному колобку. Он вспыхнул. В тот же миг она накрыла пламя свисавшим концом полотенца. Продолжая нашептывать молитву, бабушка приложила полотенце к лицу больной.

Спустя какое-то время отец еще раз нанял трактор и привез целительницу. Бабуля опять сделала то же самое. У сестры прошел жар, спала опухоль. Надо было хотя бы еще раз привезти старушку. Но дороги в округе развезло так, что даже на тракторе было невозможно проехать. Тем не менее сестра пошла на поправку. Только волосы на голове ее плохо держались, словно перья ошпаренной курицы. Мама аккуратно остригла ножницами ее косы, начисто выбрила. Зиму Надежда проходила в шапке, а потом у нее отрасли чудесные локоны.

**Руфина Петровна
Петухова,**
г. Костомукша, Карелия

Спелая черника, зрение подкрепи-ка

Вы хотели бы читать без очков до столетнего возраста? Есть средство! Оно проверено мною на практике. Мне 83 года, а читаю я без очков. Моя бабушка Елена Ивановна умерла в возрасте 106 лет и совершенно не пользовалась очками - читала, шила, вязала. От нее я и узнал про восстановление зрения с помощью обыкновенной черники.

Прежде всего, ягода должна быть совершенно спелой (зрелую ягоду вы сразу раздавить можете). Нужно насобирать таких ягод не меньше стакана, выбрав для капель самые лучшие. Разовую порцию ка-

пель надо готовить из нечетного количества ягод, в противном случае полезные элементы нейтрализуют друг друга.

И каждый раз надо непременно свежие капли готовить. Посуда и ягоды должны быть очень чистыми, так как глаз отзывчив на все - хорошее и плохое. Сок ягод разбавлять только дистиллированной водой (продается в аптеках): одна часть сока на две части воды. Закапывать один раз в день - утром по 5 капель (до умывания).

Таким образом вылечили зрения многие-многие бабушкины родственники, знакомые и односельчане.

И. Фокин, Республика Карелия



**Хворь-батогом,
а от хвори-
бегом!**

Хворь-батогом, а от хвори- бегом!



«Не врачи меня лечили»

И вот через день она пришла. Я ожидал увидеть старенькую, сухонькую бабуся, а тут входит этакая могучая женщина, что твои два мужика, ростом - под потолок, с руками, что твои грабли. И на вид ей - не больше пятидесяти. И сразу с порога трубным голосом:

- Баня истоплена?
- Истоплена, - робко отвечает ей моя мама.

можно, мол, ее и понять - вон какая у нее работа тяжелая, сколько сил требуется...

Водки тогда в торговле не было. Доставали ее разными путями. Мама где-то достала - бутылка стояла наготове.

Михайловна подошла ко мне:

- Ну-ка, посмотрим твоё брюшко. Да не дрожи, не бойся.

При инфаркте миокарда и сегодня врачи настоятельно рекомендуют морковный сок, содержащий много каротина.

Гладит Дуня ниже, ниже,

Дело было в послевоенные тяжелые годы. Мне только-только 14 лет исполнилось, семья наша большая - четверо детей, а отца на войне убили. Я после сестры - старший. У нас одна забота - как выжить, чтобы с голоду не помереть. Приходилось выполнять любую работу, где хоть немножко чем-то платили за нее. Летом меня пристроили в бригаду мужиков на заготовку делового леса. Лес пилили двухручками на четырехметровые кряжи и таскали эти кряжи на себе метров за сто.

А у меня от страха перед ней на лбу аж холодный пот выступил.

Михайловна как ухватила за мой живот, как даванула, я и заорал родимую матушку во все горло.

- Все понятно с тобой, - басит баба Дуня. - Поставлю тебя на ноги. Через мои руки сотни прошло, да не таких, как ты, а мужиков, матерых, с закоренелыми болезнями. Марш в баню - и парься посильней. Через полчаса приду - чтобы готов был. А пока, Андриановна, налей-ка мне столку для начала, - это она уже моей бабушке последнюю фразу сказала. - Без нее чувствительности в руках не будет. Без водки - какое лечение? А пареньку, пожалуй, не надо.

В период обострения язвенной болезни для успокоения болей столовую ложку семян подорожника заваривают полстаканом кипятка и дают настояться 30 минут. Принимать за 30 минут до еды по столовой ложке 3 раза в день.

А потом лежал пластом

Чтобы доказать, что я хоть и пацан, но работать могу не хуже взрослых, мне приходилось упираться изо всех сил, и не дай Бог показать, что устал. И хоть парень я был не из слабых, и хвалили меня мужики - «коллеги», а все же недели через две работы я не уберегся и сильно надсадился. Виду не показывал, терпел, но к концу каждого рабочего дня мне становилось невмоготу. А признаться боялся - выгонят с работы и не дадут за нее ничего. До конца работ я все же дотянул.

А домой приехал, и силы меня покинули, живот мой отказал: сильные боли внутри него начались, аппетит пропал, ноги

не ходят, нагнуться не могу. Бабушка моя родная, Андриановна, поставила диагноз:

- Пупок с места сдернул. Врачи тут не помогут. Надо за Авдотьей Михайловной идти.

Авдотья, точнее, в ту пору для меня - баба Дуня - была известной в округе «правительницей» всяких насадов, вывихов и радикулитов. Сам я ее в глаза ни разу не видел, но был наслышан...

«Правилка» за бутылку

Сходила моя бабушка к Авдотье Михайловне, пригласила ее. Та сначала отнекивалась, на «очереди» у нее - несколько мужиков, но когда узнала, что молодой паренек лежит пластом, дала согласие.

- Смотрите, чтобы жаркая была. Хорошенько надо пропарить паренька. А водка есть?

- Пол-литра, - отвечает мама.

- Ну хорошо, что предусмотрели.

А я слышал разговор: бабушка наказывала матери любым способом найти бутылку водки - Авдотья, дескать, без этого не работает. Да





Для лечения ожогов применяется мед. Он снимает боль и предотвращает появление волдырей.

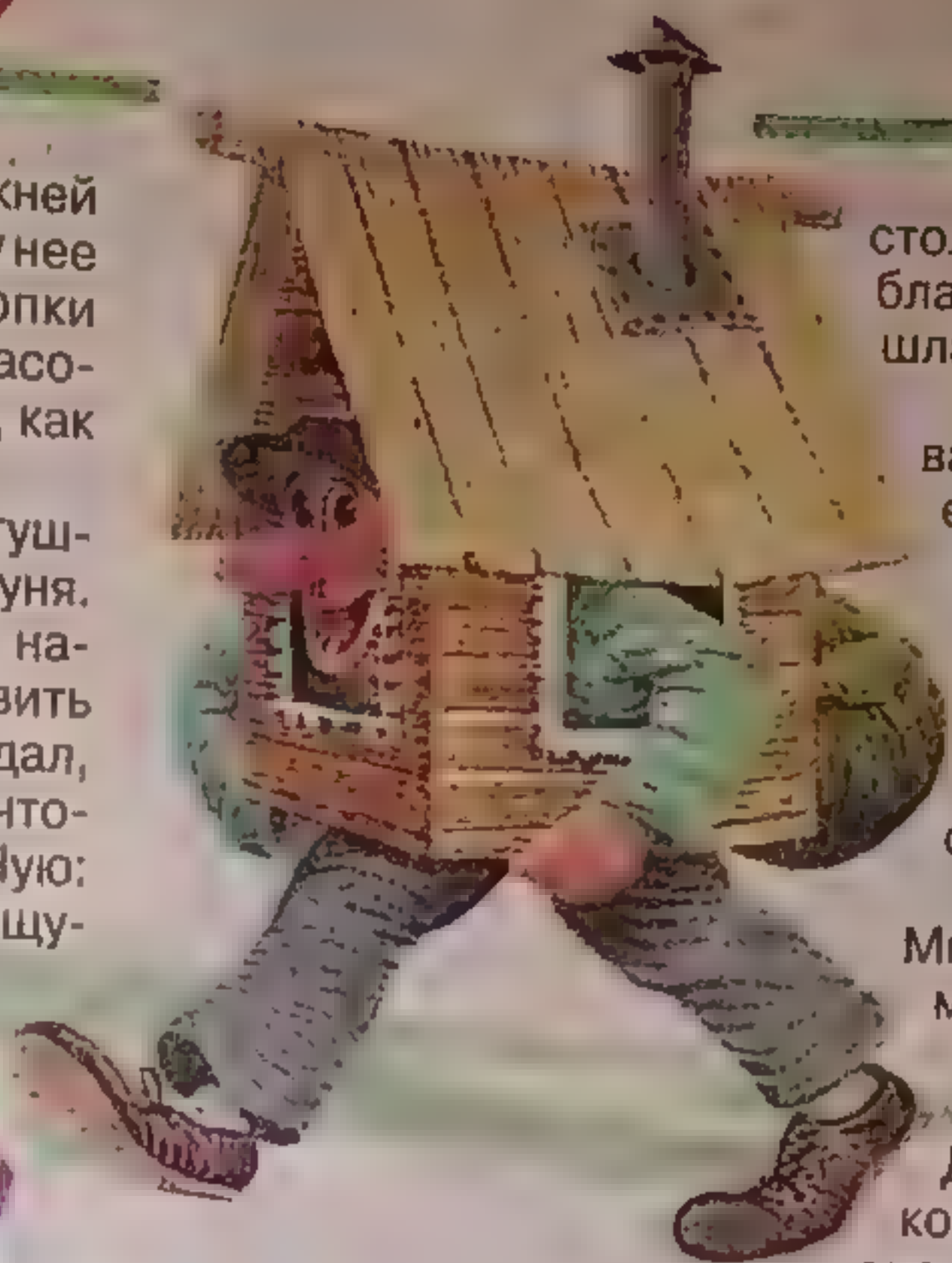
«Не врачи меня лечили»

- Да он у нас и не пробовал ни разу, - вымолвила слово моя мать.

- Дело не в том, мои дорогие, - опять пробасила Авдотья, - а в том, что мужикам я всегда даю выпить перед поправкой. Поскольку животы у них застаревшие, требуют дополнительного размягчения, чтобы жилки прощупать - тут одной бани мало будет. А у парня надсада-

Заходит в баню в нижней ночной рубаше, голос у нее подобрел после стопки водки - не такой уже басовитый и суровый стал, как при встрече.

- Ну, начнем с Богуш-ком, - сказала баба Дуня. Перекрестилась и начала. Да не мять и давить мой живот, как я ожидал, а гладить потихоньку, что-то выискивать в нем. Чую: пальцы Авдотьины нащу-



стол. Я лежу в постели, блаженствую - боль отошла! - и слышу:

- Ну вот, теперь давай за окончание выпьем. Еще одна правка, и парень - орел! Вы уж не обижайтесь на меня за мой грешок, - это Авдотья насчет водки бабушке и маме сказала.

- Да что ты, Авдотья Михайловна! - это уже мама и бабушка. - Да за такое лечение ничего не жалко! Да и какой это грех, когда для дела все, для здоровья людей. Бог простит, а мы за тебя всю жизнь молиться будем!

... Золотые руки Авдотьи Михайловны за второй «сеанс» вылечили меня окончательно и полностью. И не было у нее никакого образования медицинского, и даже среднего не было. А была большая жизненная школа, талант самобытный, хватка да доброе сердце.

Давно уже нет на свете Авдотьи Михайловны, а в народе до сих пор помнят ее дела, которые она сделала на Земле. Господь простит ей небольшой грешок - выпивку. Конечно, простит. Царство тебе Небесное, баба Дуня!..

Борис

Никандрович

Лебедев,

Республика Удмуртия,
г. Камбарка

Мой живот: наже - вот!!!

то свежая, да и животик-то пока не огрубевший...

**Сердце
в пятки
не успело,
как готово
было дело!**

До бани я еле-еле доковылял. Парюсь, поддаю из ковша, терпения уже нету никакого. А в голове одно крутится: «Как я выдержу такое испытание? Вон ведь, только раз надавила, а боль - адская!»

Слышу, идет моя целительница-мучительница.

пывают что-то в животе, тянут на себя потихонечку. Она время от времени предупреждает меня:

- Потерпи, сейчас будет побольнее.

Так длилось около часа. Я чувствую, животом своим чувствую: легче ему становится. Наконец Авдотья сказала:

- Ну а теперь домой и - в постель. Скажи там: я скоро приду.

Самовар и ужин уже ждали на столе. Бабушка и мама в один голос спросили меня, когда я вошел:

- Ну как, выдержал? Не больно было?

- Нет, - говорю, - хорошо баба Дуня правит, даже не ожидал такого.

- Ну дай Бог ей здоровья, - облегченно сказали обе. - Она ведь вон уже сколько народу на ноги поставила. Что бы мы без нее стали делать?

**За все добро
отплатится
добром...**

Михайловна пришла из бани минут через двадцать. Еще в сених слышно было, как она громко разговаривает с собой. Ее с почестями усадили за

Конский навоз исцеление принес

Здравствуй, милая «Завалинка»! Читаю тебя с выхода самых первых номеров. Очень уж ты мне нравишься: и за юмор, и за советы полезные. Вот и я решила написать тебе, как мы вылечили бурсит у мужа.

Как-то муж помогал отцу рубить новый дом в деревне и по неосторожности порубил топором себе колено. Рана была глубокая. Вызвали «Скорую» и отправили его в больницу. Там муж пролежал месяц. Рана заросла, но в колене постоянно скапливалась жидкость, которую приходилось откачивать. Отправили мужа домой, чтобы продолжить лечение в северодвинской больнице. Здесь, в стационаре, он пробыл еще

месяц, но безрезультатно: колено было похоже на бурдюк с водой - страшно смотреть.

От своих знакомых я узнала, что такую болезнь, как у мужа, можно вылечить конским навозом - это, мол, старый цыганский способ лечения суставов. Мужа выписали из больницы, предупредив, что в ближайшее время необходимо делать операцию. Приковылял он домой на костылях. Я съездила в конюшню, набрала паке-

тик навоза и принялась за лечение. Каждый вечер в течение недели в консервной банке нагревала навоз, добавив туда немного воды, и теплым накладывала на больное колено мужа, сверху накрывала клеенкой и фиксировала бинтом. С таким компрессом муж спал всю ночь.

Результат превзошел все наши ожидания. Боль в колене прошла, опухоль спала. И на прием в больницу (это было через семь дней после выписки) муж пошел не на костылях, а с палочкой. Врач очень удивился результатам нашего домашнего лечения. Операция не понадобилась.

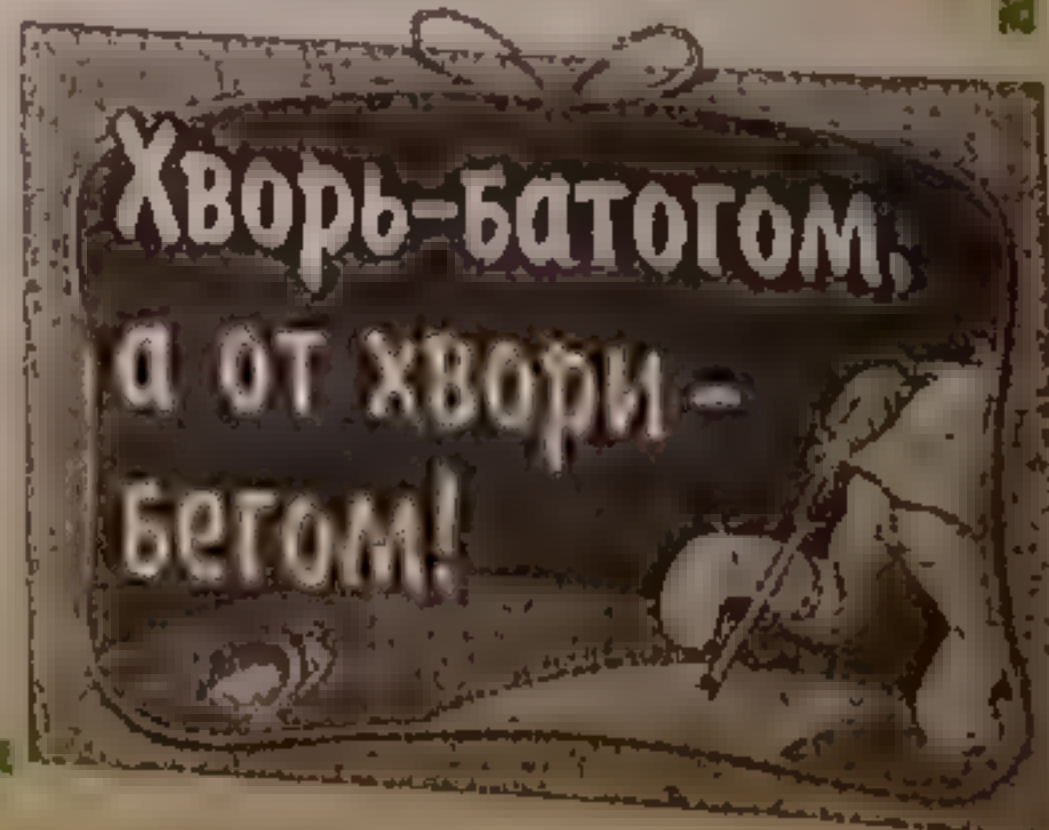
И вот прошло уже 20 лет после несчастного случая. О травме мужу напоминает только шрам на колене.

Может быть, метод нашего лечения конским навозом пригодится кому-то. Буду рада. Желаю всем здоровья!

С глубоким уважением

Н.В. Маркова,

г. Северодвинск



Противоопухолевый сбор: буквица лекарственная, трава - 10,0, лабазник, цветки - 10,0, чабрец, трава - 10,0, дурнишник колючий, трава - 10,0, омега белая, трава - 10,0, туя западная, трава - 10,0, лапчатка прямостоячая, корни - 5,0, солодка голая, корни - 5,0, шиповник коричный, плоды - 5,0, береза белая, листья - 5,0, земляника лесная, трава - 5,0, клевер красный, цветки - 5,0, пижма обыкновенная, цветки - 5,0, ромашка аптечная, цветки - 5,0, 3 ст. ложки сухого измельченного сбора залить в термосе 0,5 л кипятка, настоять 8-10 часов и пить по 1/2 стакана 3-4 раза в день за полчаса до еды.



ному. Тот (тоже когда-то обиженный негодяем) посоветовал побрить ему голову, полить керосином, посыпать битым стеклом и намазать клеем, а сверху надеть красный колпак. Родственники все так и сделали. Как же был ошарашен знахарь, когда через несколько дней сам заболевший злодей пришел его благодарить за назначенное лечение. Он был абсолютно здоров.

«А почему бы и не помочь, - подумал я, - лечат же Кашпировский, Чумак и иже с ними (свою роль в моем решении сыграло и выпитое в гостях вино)». Мы удалились с бабулей в ее комнатку. Я сделал бабушкиной руке простейший массаж и с самым серьезным выражением лица заверил, что больше рука у нее болеть никогда не будет.

Прошло два года, мы снова с женой очути-



При рахите и золотухе у детей рекомендуются ванны из отвара овсяной соломы. Овсяную солому заваривают, как чай, и отвар употребляют как мочегонное и жаропонижающее средство (30-40 г соломы на 1 литр воды).

Постучусь я в двери к тому, кому поверю

Без веры в того, кто вас лечит, - нет исцеления, будь то хоть врач, хоть бабушка-знахарка, хоть деревенский колдун. Это подтверждают десятки и сотни историй из жизни. Но из-за неистовой веры во врача-лечителя случаются и курьезы.

У сербской королевы не было детей

Королевская семья очень хотела иметь наследника престола. Было это в 1910 году. Лечить королеву от бесплодия взялся знаменитый гинеколог из Вены Буш. Вера в его способности у королевы была так велика, что после лечения, через определенное время, она почувствовала себя беременной. У нее стал расти живот. Прошли положенные девять месяцев, начались схватки, которые продолжались три дня. Но, увы, ребенок не появлялся. Обеспокоенный король через русского посла вызвал в Сербию прославленного на весь мир акушера-гинеколога Федорова. После осмотра королевы профессор сказал ей:

- Вставайте, матушка, нет у вас никакой беременности.

Через несколько дней живот у «роженницы» опустился, вновь она стала стройной женщиной. А за спасе-

ние королевы профессор Федоров был жалован автомобилем и виллой в Гаграх, где впоследствии снимался фильм «Веселые ребята».

Колпак дурака вылечил мужика

А вот другая, не менее курьезная история. Заболел тяжело один деревенский мужик. Был он не в почете у селян: нечист на руку, слыл клеветником и злым человеком. Никто его не любил. Деревенский знахарь отказался его лечить, сославшись на недомогание. Тогда родственники попросили знахаря хотя бы дать совет, как помочь боль-

Как случайно я был в роли знахаря

Однажды и в моей жизни был курьезный случай, связанный с исцелением от болезни. Работал я в ту пору редактором студенческой газеты в мединституте. Это мне и послужило индульгенцией на право врачевания (медицинского образования я не имел). Были мы с женой в гостях у ее подруги, мать которой, старенькая, глуховатая женщина, страдала непонятными болями в руке. На протяжении многих лет врачи не в силах были помочь - рука постоянно болела и даже начинала сохнуть. И вот бабушка, узнав, что я работаю в институте, где учат на врачей, попросила меня избавить ее от болезни: «Помоги, голубок, весь век молить Бога за тебя буду!»

лись в гостях у ее подруги. Бабушка чуть не на коленях встретила меня: «Дорогой ты мой, исцелил ты мою ручку, по гроб тебе обязана буду...». Я был, конечно, потрясен таким оборотом, смущен, но не признался, что я никакой не маг и не волшебник, что моей заслуги в исцелении ее руки нет. Я не стал разочаровывать бабушку в моих способностях, ведь мой «лечебный массаж» помог ей избавиться от мучившего недуга.

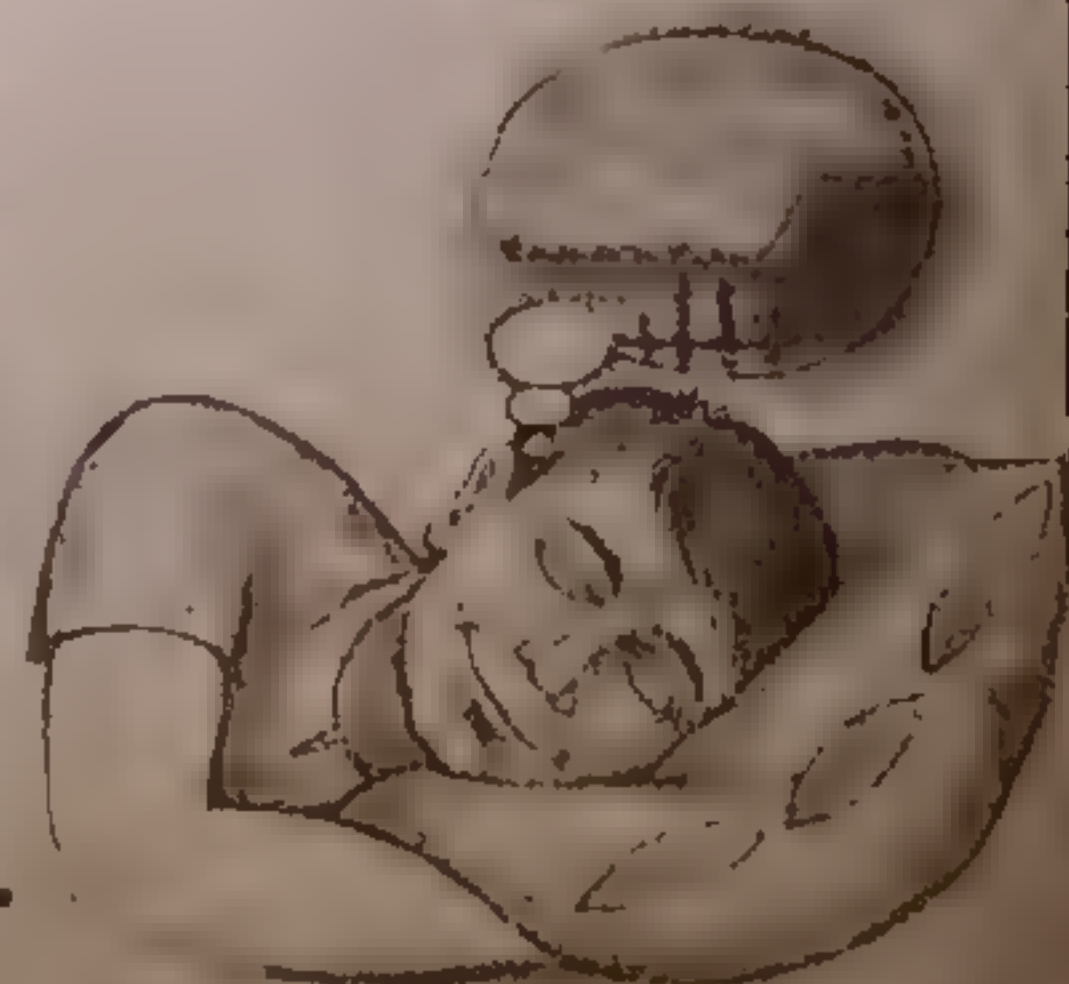
После моего «лечения» бабушка прожила еще более десяти лет и, как уверяет ее дочь, ни разу не пожаловалась на боль в руке. Все случившееся я объясняю только одним: верой в чудесную силу того, кто лечит.

Владимир
Марков,
г. Архангельск

Тот, кто храпит, в одиночестве спит

Расскажу вам, как я от храпа избавился. Жене спасибо. Заметила она, что я храплю, когда на спине сплю. И стоило только ей толкнуть меня локтем, как я во сне переворачивался на бок и переставал храпеть. Но кому же захочется просыпаться от храпа каждую ночь? Вот жена и придумала: пришла к моей ночной пижаме маленький мячик на уровне лопаток. Этот не очень удобный, но весьма эффективный способ заставил меня спать на боку, избавив меня от храпа, жену - от бессонницы.

К. Старков, г. Северодвинск



Вот еще один совет: хорошо очищает раны от гноя, уменьшает боль, оказывает противовоспалительное действие обыкновенная морковь. Также можно использовать для заживления ран сок или тертую редьку.

Кушайте просто – проживете лет до ста!

Во время войны мы с матерью попали на заготовки торфа. Есть было нечего. Я этого почти не помню, но мама говорит – питались только вареной брюквой. И представляете, мамина подруга этой самой брюквой вылечила язву, от которой в довоенное время очень страдала. В войну, говорят, многие хронические больные выздоравливали... Как тут не вспомнить старинную поговорку: «Человек копает себе могилу ножом и вилкой».

А.В.Гусев, г. Вологда

От редакции.

А индийские йоги – те вообще утверждают, что человеку на всю его жизнь определена мера пищи. Определена свыше, Богом. И мера эта в пять раз меньше той, которую мы сами для себя установили. Поэтому, чем экономнее и проще будет наша пища, тем

дольше мы проживем. И пусть основным продуктом на вашем столе будут дары садов и огородов, такие, как брюква, например. Кстати, о брюкве.

Брюква известна человечеству с древнейших времен. Возникла она от самопроизвольного скрещивания лис-

товой капусты и репы. Поэтому вобрала в себя все их ценные качества.

В брюкве много витамина С, который хорошо сохраняется до весны и не разрушается при тепловой обработке. Богата брюква кальцием, в котором нуждаются наши кости и зубы, сердце и кровь. Витаминов группы В в брюкве больше, чем в других овощах. Много в брюкве также калия, магния, фосфора,

железа, цинка, марганца и кобальта. Брюква – отличное мочегонное, слабительное, желчегонное и отхаркивающее средство. Ее рекомендуют также больным сахарным диабетом и ожирением. Так что вместо заморских ананасов и бананов ешьте-ка лучше нашу репу да брюкву, оно и дешевле, и полезнее будет. Полезнее, потому что привычнее, роднее. Будьте здоровы!

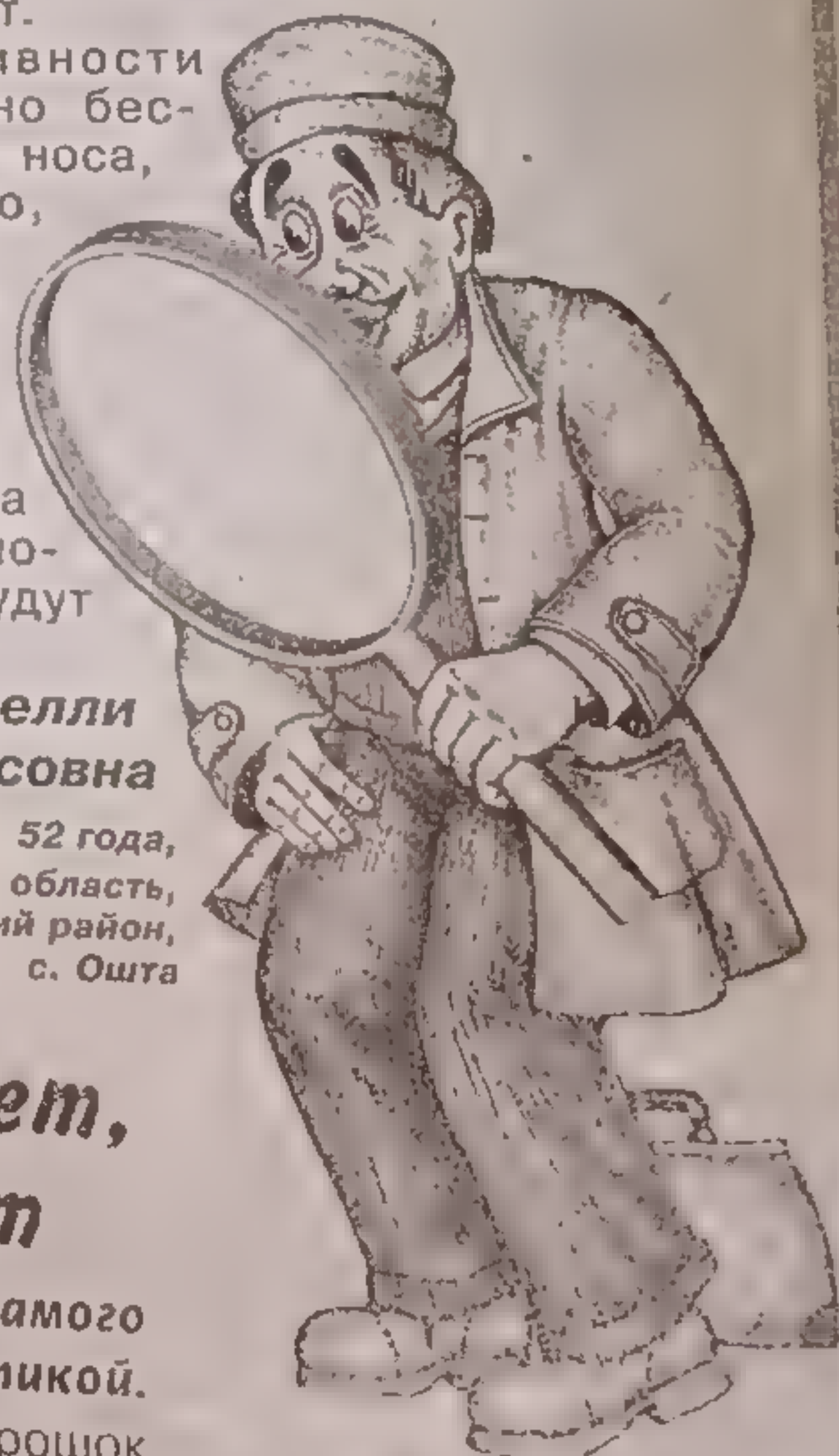
«Називин» хорошо, а холодная водичка лучше

В целях лечения и профилактики рекомендую как можно чаще (5-10 раз в день) смывать холодной водой все, что течет из носа, то есть мыть холодной (температура примерно комнатная или ниже) водой под носом. Носовой платок практически не потребуется, потому что после процедуры нос можно оставить мокрым или промокнуть бумажной салфеткой. Главное – красноты и раздражения под носом почти не будет. Этим способом борьбы с вирусом под носом пользуюсь я и все мои родные и знакомые уже несколько лет.

В результативности этого совершенно бесплатного лечения носа, вероятнее всего, сможете убедиться сами. Только не ленитесь – как можно чаще мойте под носом. И тогда наверняка ваши носики-курносики чихать не будут никогда.

С уважением Нелли Борисовна

Абакумова, 52 года,
Вологодская область,
Вытегорский район,
с. Ошта



Сам себе врач

Раскрою вам один из секретов, которые врачи держат при себе еще со времен Гиппократов:

Каждый из нас носит в себе самом своего собственного врача. Мы приходим в больницу, не зная этой простой истины. Но выздоравливаем лишь тогда, когда даем возможность этому врачу, который находится внутри каждого из нас, приняться за работу. Поэтому известный афоризм Гиппократов о том, что «природа лечит, а врач помогает природе», все еще остается в силе, несмотря на мощную мировую фармацевтическую промышленность уже почти 21 века. Под словом «природа» следует, конечно, понимать не столько солнце, воду, воздух и травы, сколько некие от рождения присущие человеку внутренние свойства, делающие его своим же собственным лекарем. Действительно, мы знаем, что из нескольких тысяч известных сегодня заболеваний примерно 90% проходят сами(!) благодаря способности человеческого организма самого себя излечивать. Как? Это пока лишь чуть приоткрытая тайна. Но уже никто из современных врачей не сомневается в том, что мысли наши материализуются. Поэтому, заболев, настраивайте себя на выздоровление, а не на болезнь. Настраивайте всеми фибрами своей души, каждой клеточкой своего организма. И будьте здоровы!

Сам себе врач с 30-летним стажем, бывший хирург,
Мурманская область (подпись, к сожалению, неразборчива)

С солью спится сладко в сухонькой кровати

Преодолеть ночной энурез у детей помогает каменная соль, которую нужно класть ребенку на язык (чуть-чуть, конечно) и проследить, чтобы он подержал, не выплевывая ее минут десять. Делать эту процедуру лучше перед сном, в течение недели. Просто и эффективно.

Семья Шавриных,
Архангельская область,
Мезенский район

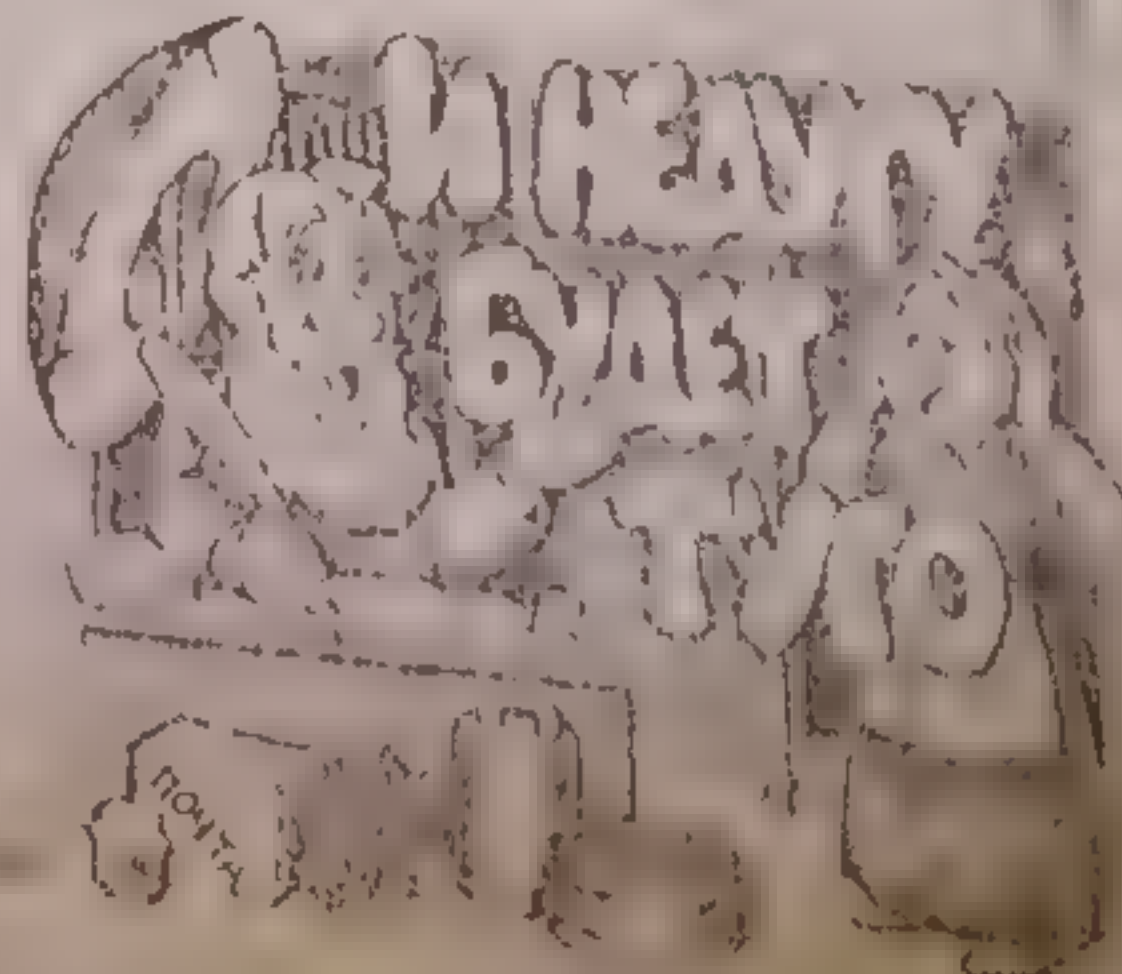
Минздрав предупреждает, читатель наставляет

Мои советы заставят бросить курить самого заядлого курильщика. Это испытано практикой.

1. Высушить в тени рака, растереть его в порошок и небольшое количество этого порошка смешать с табаком. Закурив такое зелье, любой, самый безнадежный, курильщик надолго забудет о курении.

2. Ячмень, овес, рожь, просо (по 100 г) кипятить в 1 литре воды 10 минут. Выдержать в термосе 1 сутки, процедить. Принимать 3-5 раз в день по 100 г до еды, пока не появится отвращение к курению. Я не курю и другим не советую.

И.Фокин, Республика Карелия





Муж да жена — одна сатана

Милые мои женщины, все вы знаете, что путь к сердцу мужчины лежит через желудок. Вот вам мой совет: чтобы ваша семья

Стряпней надо славиться, чтобы с мужем справиться

была крепкой и в доме царил мир и спокойствие — научитесь до замужества хорошо готовить. Я считаю, что это один из самых важных факторов счастливой семейной жизни. Еще, конечно, неплохо немного мозгов в голове иметь и хитростью женской обладать. Тогда вы точно с любым мужчиной поладите и «веревки из него вить будете». Вот несколько правил идеальной жены.

Коль муж сытый — век жене не быть битой

Во-первых, готовьте на кухне пищу, вкладывая свою душу, думайте только о приятном, и тогда у вас все блюда, независимо от замысловатости рецепта, всегда будут получаться на славу. Во-вторых, не забывайте о сервировке стола. Муж себя на кухне всегда должен чувствовать, как в гостях на празднике. Ваши «владения» должны быть уютными, а стол всегда бесподобным. Не игнорируйте хотя бы элементарное украшение подаваемых блюд, от этого они будут казаться еще вкуснее. У любого мужчины есть любимые блюда, выведите их и готовьте почаще. Особенно в те дни, когда у него неприятности на работе или со здоровьем, тогда вам удастся избежать плохого настроения своего благоверного.

Хорошая жена хитростью сильна

Если вам необходимо решить в свою пользу ка-

кую-то домашнюю проблему, а вы точно знаете, что муж будет возражать, поступите следующим образом. Приготовьте праздничный ужин из его любимых блюд, дождитесь супруга с работы, накормите до отвала со всеми добавками, и когда он, бездыханный, упадет на диван к телевизору, заведите разговор на интере-

сующую вас тему. Стопроцентная гарантия, что муж махнет рукой: «Делай, как знаешь, дорогая...», ибо в этом состоянии ни одна проблема мира не покажется ему достойной внимания. Бывают ситуации, когда вам ну просто необходимо купить «тряпочку», от стоимости которой у мужа, естественно, случится тихая истерика. Как тут поступить? Схема поведения такая. Покупаете вещь и убираете ее от любопытных глаз подальше. Следом покупаете мужу скромный подарок (то, что все равно рано или по-

здно пришлось бы купить). Все воскресенье с утра морите его голодом, с обещанием «вкусного сюрприза», и не пускаете на кухню. Печете его любимый торт внушительных размеров с обилием кремовых прослоек, взбитых сливок, орехов и шоколада. После сытного обеда выставляете все это великолепие, и когда он захватывает в себя третий или четвертый кусок, достаете его «подарок». Со словами: «Милый, я так давно тебе ничего не дарила...» — вручаете, а следом, выслушав слова благодарности, скромно достаете свою «обновку». Якобы вы совершенно

случайно в том же магазине увидели платице (здесь может быть любой предмет одежды) и не удержались, чтобы не купить, тем более что это так дешево (цену уменьшаете для мужа в два раза. Возьмите это за правило,



и никогда не запутаетесь). Супруг будет на седьмом небе от счастья. Любый мужчина просто мечтает о такой жене. И напоследок вот еще что хочу сказать. Все знают, что худые люди — злые, а толстые — добрые. Если вам привалило счастье выйти замуж за худого и раздражительного «злодея» — трудитесь на кухне день и ночь не покладая рук (меньше выяснения отношений и больше дела), чтобы он скорее превратился в любящего вас, довольного, толстого добряка. Желаю успехов на семейном поприще!

Г.Васильева,
г.Серпухов



Противопохотный сбор: калина обыкновенная, плоды — 15,0, чистотел большой, трава — 15,0, мордовник обыкновенный, плоды — 10,0, крушина ольховидная, кора — 10,0, хмель обыкновенный, шишки — 10,0, татарник колючий, трава — 10,0, будра плющевидная, трава — 10,0, алтей лекарственный, корень — 5,0, девясил высокий, корень — 5,0, шиповник коричный, плоды — 5,0, петрушка огородная, трава — 5,0. Приготовление и применение, как у противоопухолевого сбора на стр.5.

Так понять и не могу, чего надо мужику...

... Да, я жизнь, можно сказать, прожила, два мужа у меня было, а я так и не могла понять до конца, чего их брату от нас, от баб, надо.

Поняла только, что жене во всем надо потакать мужу, утешать его и притворяться касательно любви. Бывало, устанешь, еле ноги до постели дотянешь — так много дел за день переделаешь. А для мужика это не важно, ему любовь подавай! Вот и изображаешь в постели страсть, притворяешься, что тебе «захорошело». Боишься ведь, чтобы муж не начал на сторону глядеть, по чужим бабам не пошел.

А таких ведь полно, не понимают они, что мужская их сила — не вечная, растратят ее на чужих женщин, а время придет — своя жена будет просить мужа найти ей кого-нибудь на ночь, потому как у него у самого уже ничего не «фурычит».

Мужики! Берегите себя для своих любимых. К женщине после родов приходит страсть, темперамент, счастье от любви с мужчиной, и она отдает ему всю себя без остатка.

В конце своих рассуждений напишу одну историю.

Моя знакомая знала, что ее муж — «холодок», и старалась, как могла, удовлетворить его в интимном плане. Чтобы дети не слышали, они «кама-сутрой» на сеновале занимались. Вот выпил муж изрядно и полез на сеновал любить свою женушку, да проступился между жердей и упал вниз головой, ударившись о стену. Ему операцию на голове делали, полчерепа снимали, он получил инвалидность, пожил два года и умер.

Вот вам и любовь...

Н.К., Ивановская область

Был мужчиной импотентом, но поправился моментом!

При сильной головной боли вложите в уши ватные тампоны, смоченные соком свеклы.



Со мной это дело было, товарищи мужчины. Случилось так, что я работу потерял, а в наше время сами знаете, что это такое.

Сколько я понервничал, сколько попереживал, сколько ночей бессонных провел! Жена переживала вместе со мной и за меня, но получилось так, что из-за этих нервных стрессов я в постели оказался неполноценным. Главное - когда работу уже нашел и когда все наладилось в семье. Работу нашел - а жену не могу ночью удовлетворить, хоть плачь! По-русски говоря: «Я - концом, а он - кольцом».

Расстроился я не на шутку, мне ведь в тот мо-

мент еще только 35 годов было, рано еще импотентом-то становиться. Стал я всякие книжки медицинские да журналы листать, искать, что бы мне подошло. И вот нашел один способ, который мне и помог. Переписываю его для вас, мужики, целиком и полностью, вдруг кому пригодится...

«... Метод лечения: перед сном налить водой два таза, один - горячей, другой - холодной. В этих тазах надо сидеть попеременно то в одном, то в другом, продолжительностью ровно одну минуту. Пересаживаться из таза в таз следует от 10 до 12 раз за вечер.

Рекомендуется также мелко наколоть с полки-

лограмма льда и завернуть его в марлю, сложенную в восемь раз, и держать эту «связку» льда - сначала у основания мозга в течение минуты, затем приложить к ребрам, в область сердца, и держать минуту и, наконец, приложить лед к мошонке на одну минуту. Если проделывать эту операцию несколько раз в день, от 9 до 15 минут каждый раз, то это восстанавливает сексуальную способность лучше всяких лекарств...»

Вот, мужики, я добросовестно переписал для вас рецепт того, чем излечился сам. Сейчас жена мной довольна. А с того времени, когда я был импотентом, уже три года прошло...

Анатолий М.,
Республика Башкортостан

Опасное занятие - раздавать проклятия

Расскажу, что у нас произошло с моей бывшей свекровью, ныне покойной. Мы с мужем развелись и пять лет жили в одной квартире. Я с двумя детьми занимала большую комнату, а он - маленькую. И вот к нему из деревни приехала мать. Для меня с этого момента началась невыносимая жизнь. Под окнами дома у меня было три грядки, на которых я выращивала овощи и зелень. Бывшая свекровь заявила свои права на две грядки, а мне, сказала, достаточно и одной. Я же сделала по-своему: засеяла две грядки, а ей оставила одну.

Тогда мать моего бывшего мужа подкараулила меня на кухне и сказала такое, что и сейчас, когда с тех пор прошло 20 лет, я словно слышу эти слова: «Ты похоронишь сюда своего самого любимого!».

При этом она смотрела мне в глаза и размахивала указательным пальцем перед моим носом. Я остолбенела. Мгновенно пришла мысль: «Сол!». К тому времени я уже от кого-то слышала, что коли ничего не пристает. Схватив солонку, я высыпала ее содержимое на свекровь со словами: «Господи, не слушай ее, поверни ее слова против нее самой! Сохрани моих детей!».

Потом я долго плакала. А свекровь возненавидела. Как может, думала я, бабушка желать смерти своему родному внуку? Я думаю, Бог услышал мои слова. С моими детьми все было хорошо. А вот свекровь спустя некоторое время после того случая похоронила своего старшего любимого сына. Ему еще не было и пятидесяти, он не болел, умер скоропо-

стижно на работе. Не шли никому проклятий, иначе сам поплатишься.

Через много лет случилось так, что я накликала беду на родного человека. Меня очень обидел один человек. Я шла по улице, заливалась слезами и посылала проклятия в адрес этого человека. Каких только бед я не посылала на его голову! А беда пришла ко мне, к моей дочери. Как раз в то время ее сын, а мой внук, сломал руку. Они жили в другом городе, он заканчивал первый класс. Бежал по тротуару и упал на совершенно ровном месте, где и запнуться-то было не за что. Был очень сложный перелом локтевого сустава. Мы боялись, что он останется калеккой. Но, слава Богу, все обошлось, он поправился.

Г.И., г. Вельск Архангельской области

Кукушкины слезки высушат глазки

Корень этой многолетней травы часто подобен двум соединенным рукам: нежной женской и сильной мужской. В Древней Руси корень носили на себе в виде амулета для возбуждения любовной привязанности. Считалось, что это лучшее средство, возвращающее в семью согласие. Если ваши домашние дела оставляют желать лучшего, брак дал трещину, попробуйте летом найти корень кукушкиных слезок (трава не редкость), осторожно достаньте его, вымойте, высушите и носите как талисман. Мир, покой и согласие непременно вернутся в ваш дом.

А.Архипова,
г. Киров

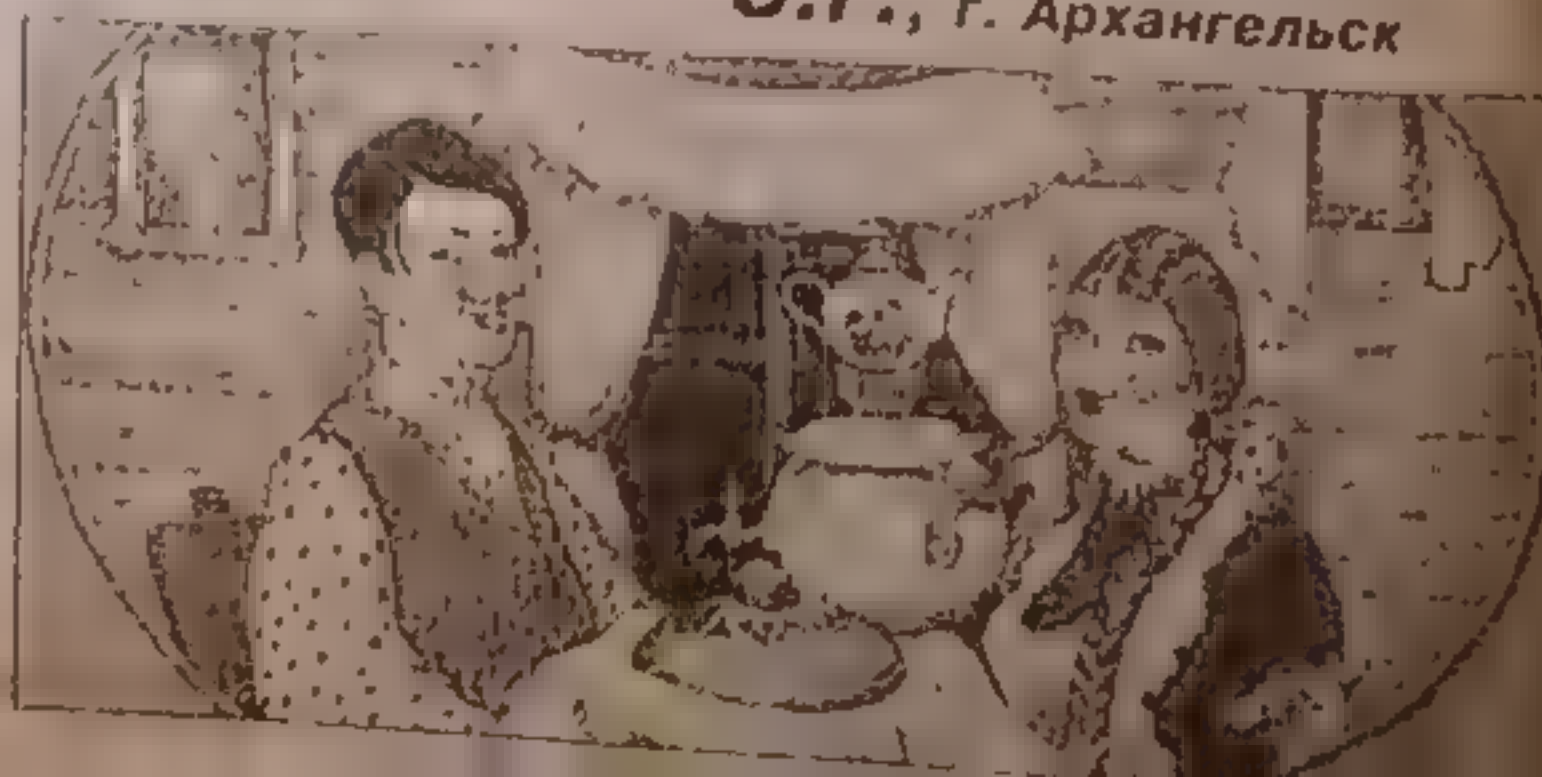
Самое страшное слово...

Импотенция... Вряд ли мужчины еще какое-либо слово воспринимают с таким ужасом. Узнав, что баночное пиво, содержащее консерванты, может вызвать половое бессилие, мой брат перешел на пиво в стеклянных бутылках. Еще один пример. Муж моей знакомой очень любил «Пепси-колу». Когда услышал, что орешек кола, на основе которого делают этот напиток, вызывает нарушение половой функции, в тот же момент отказался от своего пристрастия. И такие случаи сплошь и рядом. Врачи утверждают, что импотенция чаще всего возникает из-за травмы позвоночника, при длительном употреблении алкоголя, при диабете и ожирении. Но нередко ее причиной могут стать сильные эмоциональные потрясения. В этом случае вам, несомненно, помогут наши рекомендации:

Чтоб с импотенцией расстаться,
В себе мужчину обрести -
Вам надо правильно питаться

И жизнь здоровую вести.
Спать часов девять-десять в сутки,
Частенько в сауну ходить,
Не отдавать куренью ни минутки,
Забыть о водке, только пиво пить.
Не стоит объедаться рыбой, мясом,
Их заменить салатом овощным,
Орехи щелкать грецкие тем часом
У телевизора по выходным,
Не забывать жену пить настойку,
Ухаживать стараться за женой,
В награду «конь» ваш быстро примет стойку,
У импотенции выиграв бой.

О.Г., г. Архангельск





плечиста, грудями грудиста, речами речиста, лицом круглолица, на щеках алолица, бровями черна, очами очна.» Представляете, как бы сегодня представители мужского пола называли подобную «прелестницу»? Самое меньшее и безобидное - «корова»... Глядя на современные подиумы и шествующих по ним ве-

ны мужского пола - это два. Отсутствие семьи и, чаще всего, бездетность - это три. Разве такая женщина может быть счастливой? Следовательно, главное в нашей жизни - исправить ошибки природы и доделать то, на чем она «отдохнула». Девиз любой женщины: сделай себя красивой, остальное - приложится.

Красота с яйца до мово лица!

В старину девушки старались навести кра-

Зорька алая - краса небывалая

Утренняя и вечерняя зори широко использовались в народной заговорно-заклинательной практике. Их двойственность в любовной магии и магии наведения красоты как бы усиливает воздействие. В заговорах девушки к зорькам обращаются, часто называя их женскими именами: «Выйду я из дверей в ворота, из ворот в чис-

Хорошее желчегонное средство - рыль-ца кукурузы. 1 столовую ложку залить полтора стаканами воды, кипятить чуть больше часа, процедить, принимать по 2 столовые ложки 4 раза в день.

Мне красивого не надо.

Девушка-красавица каждому понравится

Покажите мне девушку, которая не мечтала бы стать красивой. Уверена, что такой в природе не существует. Каждая малявка еще с детского сада мечтает стать супермоделью. В школе же просто спит и видит, как лет этак в восемнадцать идет она по улице, а юноши по сторонам, увидев ее, «падают, падают и сами собой в штабеля укладываются...». Да, таковы девичьи грезы. Позже, достигнув совершеннолетия, каждая женщина понимает, что она не может ждать милостей от природы и взять их у нее - главная задача женщины. Кто и как в разные времена осуществлял подобный замысел, мы решили поведать читательницам на страницах нашей газеты.

Плечами плечиста, грудями грудиста...

Мужиков этих не разберешь. Понятие женской красоты у них в разные времена было совершенно различным. Посмотрите сами, в старину красавицу описывали так: «...плечами

нер, по-другому, конечно, и не скажешь.

Не родись красивой, а родись счастливой

Давайте подробнее внимком в смысл этой поговорки. Возможно ли женщине обрести счастье, родившись с отталкивающей внешностью? Скорее всего, это маловероятно. Комплекс неполноценности - это раз. Пренебрежение со сторо-

соту с помощью заклинаний и магических приемов. Дело это было общепринятое и общеизвестное. Каждая девушка в строго установленные календарные дни произносила отвечающие празднику заклинания. Например, в Чистый четверг (перед Пасхой) нужно было умыться до зари, вылить воду на раздорожье, под крыльцо или порог и сказать: «Лепота на лицо, а грязь под крыльцо!» Считалось, что подобная процедура делает кожу лица гладкой, чистой и румяной. На Пасху и на Красную горку надо было покатыть крашеным яйцом по лицу, потереть им щеки, приговаривая: «Красота с яйца до мово лица!» На Юрия и Троицу девушке стоило умыться росой на заре, чтобы лицо было чистым, румяным и красивым. Чтобы понравиться парню, перед свиданием девушка умывалась с яйца. Куриное яйцо клали в умывальник или кувшин, а при умывании говорили: «Будь мое лицо бело и чисто, как яйцо». После таких манипуляций полагали, что приглянувшийся жених почти в кармане.

тое поле - под восточную сторону. Утренняя зоря Мария, вечерняя зоря Маримьяна, дайте мне красоты. Всех я больше, всех я толще, всех я краше: краше красного солнышка, милее света белого, милее роду-племени».

Сохнула, сохнула да и сдохнула...

Многие женщины, не надеясь привлечь своего возлюбленного собственными силами, прибегают к магии. Дело это, милые мои, опасное. Еще в древности «привораживание» человека большим грехом считалось. Девушка, добившаяся своего с помощью колдовства, редко становилась счастливой. «Присушенный» женишок мог «сохнуть, сохнуть да и сдохнуть»... Вот ведь окая какая по-лучалась...



Отличное желчегонное средство — настой из овса. 1 стакан овса заваривают литром воды и томят до выпаривания 1/4 взятой жидкости. Принимать по 2 стакана 3-4 раз в день.

С лица воду не пить, а молодым не вечно быть

Эта пословица уж точно не про женщин. Мы-то из кожи вон вылезем, чтобы скинуть годков десять да личико свое приукрасить. Хорошо, если Бог наделил красотой неписаной, а если нет? Что тогда делать? Лет этак в 13-15, пока еще время есть, можно заговор на красоту испро-

сать. У Кияна-моря стоит чаша. Я из этой чаши умываюсь, белым полотенцем утираюсь, ясным солнышком связываюсь, частыми звездами утыкаюсь. И как глядят на ясное солнышко звезды, так же бы глядели на меня, на рабу Божью Марину. И как без хлеба без батыка ни жить, ни быть не могут, так и без рабы Божьей, без меня, Марины, жить бы не могли усатые и бородатые, и маленькие ребята. Все бы глядели и смотрели, и глаз

то тут уже никакие заговоры, скорее всего, не помогут. Перед вами будут стоять 3 варианта: паранджа, косметика, пластическая хирургия.

В газель из коровы превратиться попробуй

Сил нет, как хочется быть стройной и красивой, но... Жирок-с не дает давней мечте осуществиться. Как быть?



бьем желудок тем, что наполнит этот «мешочек», но не усвоится. О, кей? Назовем это блюдо «А счастье было близко, близко...». Шесть столовых ложек сырых овсяных хлопьев заливаем 6-ю ложками холодной кипяченой воды, добавляем ложку меда и оставляем на полчаса-час. Когда становится совсем невтерпех — «рубаем» этот продукт без стеснения. При этом в зеркало на себя лучше не смотреть — зрелище не для слабонервных. Результат, я думаю, не заставит себя ждать.

Ольга Гунько

Я красивая сама

При гастритах, язвенной болезни, повышенной кислотности, а также при упорных головных болях следует пить сок, приготовленный из сырого картофеля красных сортов (по 1/2 стакана 3 раза в день натощак, за полчаса перед едой и перед сном). Картофель для сока протирается вместе с кожурой (сначала вымойте и просушите). Отжатый сок можно употреблять только свежим, так что не ленитесь готовить его для себя каждый раз заново.

богать. Если вас зовут Марина, то он будет звучать так: «Стала я, раба Божья Марина, благословясь и перекрестясь, из дверей в двери, из ворот в ворота, в чистом поле. В чистом поле есть Киян-

не сносили. Аминь». Заговор произносится каждый день во время утреннего умывания. Со временем во внешности появятся изменения в лучшую сторону. Если же вы спохватились лет этак в 30,

Все, пора брать себя в руки. Давайте-ка и вы вместе со мной. Самоистязанием лучше заниматься в компании, так веселей и легче выдержать. Когда вечером очень сильно захочется кушать — на-

Мой проклятый целлюлит мне раздеться не велит

Здравствуй, «Завалинка»! У меня есть большая проблема, да и не только у меня, но и у многих девушек и женщин. Это не что иное, как целлюлит. У меня он на животе. Мне 18 лет, и я не могу надеть на дискотеку короткую кофточку, все время приходится прикрывать свой живот. Вы, наверное, скажете: «Пишет, плачется, а сама-то что-нибудь делала, чтобы от него избавиться?» Да, безусловно, я занималась спортом, качала мышцы живота, пользовалась разными дорогими кремами, но все безрезультатно. Прошу вас, помогите мне. Я просто не могу с этим жить.

Светлана, Архангельская область

От редакции.

Дорогая Светлана, действительно, многие женщины сейчас страдают от целлюлита. С ним нелегко бороться, но можно и нужно. Прежде чем «качать мышцы живота» — нужно изменить свое питание. Если этого не сделать, результат будет обратный — объем мышц увеличится, и ваш животик станет еще больше. Послушайте наши советы.

Постарайтесь свести до минимума потребление жиров и углеводов (хлеб, каши, картофель,

масло, майонез и так далее). Замените их фруктами и овощами. После 6 вечера кушать уже не следует. Из рациона следует полностью исключить соль. Она задерживает воду в тканях — и от того ваш животик становится «пухленьким». Отказавшись от соли, вы через 3-4 дня увидите неплохой результат. Далее: следует взять себя в «ежовые рукавицы» и заниматься спортом каждый день. Подберите комплекс упражнений для мышц пресса и косых

мышц живота. Главное, делать их продолжительное время, только тогда будет эффект. При этом следует живот и поясницу обернуть теплым шерстяным платком, затем полиэтиленом и надеть сверху противорадикулитный пояс. Если его нет, то просто еще одним теплым шарфом закрепите. Три часа до занятий ничего нельзя есть. Делать каждое упражнение нужно не менее 100 раз по 3-4 подхода. Живот ваш при этом должен интенсивно потеть (это жир будет расщепляться на энергию и воду). После занятия тоже 3 часа ничего не кушать. Дело в том, что, хорошо поработав, мышцы живота, естественно, захотят «покушать». Если в вашем желудке будет пусто, в крови не будет питательных веществ — мышце придется вытянуть их из запасов жира, расположенных поверх нее.

Следовательно, скаж-

дым днем ваш животик начнет «таять на глазах». Если же вы после занятия покусаете, все ваши труды пройдут впустую. Итак, через три часа после упражнений вы едите только овощной салат. Хорошо бы сходить в сауну или баню и там заставить «попотеть» ваше проблемное место. Попробуйте «полечиться» таким образом — и через месяц короткую кофточку на дискотеку можно будет надеть без стеснения.



В НОЧЬ С ПЯТНИЦЫ НА ПОНЕДЕЛЬНИК



Аметист

Если носить всегда при себе камень аметист, то он удержит и исцелит человека от пьянства и запоя.

Баня

Ходи в свой пар, а не то банник (домовой, живущий в бане) задушит.

В бане после третьего пара мыться нельзя, так как в это время в бане моются черти, лешие, овиnnики и сами банники. Если в это время пойдет кто-либо париться в баню, то живым оттуда не выйдет: черти его задушат, а людям покажется, что человек угорел или запарился.

Нельзя мыться в бане и после 12 часов ночи: банник может задавить.

Нельзя мыться пьяным, иначе банник сдерет кожу и натянет ее на полки.

Женщина не должна мыться в бане первой по причине своей нечистоты.

В бане либо во время купания не снимать с себя крестик: банник может удавить, а водяник (водяной) - утопить.

Выходя из бани, в кадушке оставляют немного воды, маленький кусочек мыла и веник для банника, чтобы и он мог помыться и попариться. Веники никогда не уносят домой.

Ведро

Встретить женщину с пустыми ведрами - к несчастью, к дурным вестям, с полными - к счастью, к хорошим вестям.

Встретить мужчину с пустыми ведрами, наоборот, - к счастью, а с полными - к несчастью.



Веник (помело)

Если после подметания пола на нем останется листок от веника, то это предвещает гостей.

В одном доме разными вениками мести - все богатство по углам разойдется.

В одном доме нельзя не только одновременно мести двумя вениками, но и даже просто держать два веника одновременно, потому что домашнее добро или пойдет к разделу, или же младшие перестанут слушаться старших.

Если при подметании пола веник в руках женщины коснется кого-либо из сидящих, то последний должен взять веник и поплевать на него, иначе быть в доме ссоре.

Если не хочешь, чтобы тот или иной человек к тебе ходил, то нужно замести за ним след веником.

Старые веники следует выбрасывать в окно, чтобы хищные птицы не таскали кур.

Если случайно в комнате двое станут мести пол, то в доме будет покойник.

Булавка

Никому не следует давать булавки, чтобы не раздружиться и не рассориться; но если уж необходимо булавку дать, то надо легко уколоть того человека, кому даешь, или взять за нее копейку - тогда ссоры не будет.

Если найдешь булавку, лежащую к тебе головкой, то это означает, что

тебя вспомнил приятель.

Если найдешь булавку, лежащую к тебе острием, то это означает, что против тебя злоумышляет недруг, такую булавку ни в коем случае нельзя поднимать.

Чтобы никто не сглазил, следует на изнанку платья, чтобы никто не видел, приколоть булавку.

Бусы

Мужчина не должен примерять бусы, в противном случае у него будет столько долгов, сколько бусинок на нитке примеченных им бус.

Обычаи народные.

(Приметы, связанные с домашним хозяйством и некоторыми вещами)

Деньги

В понедельник денег не давай ни в долг, ни взятых в долг: после заката солнца в этот день всякий заем прекращается, хотя бы без ужина пришлось лечь спать.

На закате солнца деньги давать в долг нельзя, иначе дача будет без отдачи.

Деньги вечером получать - не иметь денег.

Чтобы водились деньги, ногти следует обрезать в пятницу или во вторник.

Найденные мелкие деньги себе не берут, так как мелочь - к слезам.

Приобретая новый кошелек или бумажник, нужно плюнуть в него и на вкладываемые туда деньги, чтобы они лучше водились.

Чтобы никто и никогда не украл денег, нужно всякий раз, когда получаешь их, плевать в кошелек.

Если шапку класть на стол - денег не будет.

Щербатые деньги, то есть с поврежденными краями, не тратят зря, но берегут и все время носят с собой в кошельке, так как от таких денег умножается доход.

Чтобы не перевелись деньги, нужно носить в кошельке старую монету.

Тому, кто занимается какой-либо продажей, следует переименовать за день деньгами обмахнуть товар - тогда торговля хорошо пойдет.

Грабли

Когда отправляющийся на сенокос хозяин теряет из граблей зуб, то он должен возвратиться домой и взять другие грабли, иначе ему предстоит перенести крупную хозяйственную потерю до конца сенокоса. Впрочем, уже одна такая потеря зуба грозит какой-нибудь домашней потерей.



Вилка

● Если вдруг со стола упадет вилка, то это значит, что вскоре придет гость, негременно женщина, но только в том случае, если упавшую вилку кто-нибудь поднимет.

Веревка

● Пока продолжается витье веревки, нельзя переступать ни через саму веревку, ни через паклю, из которой она делается: такая веревка будет рваться. Если же по нечаянности или необходимости пришлось перешагнуть, то нужно переступить или веревку, или паклю. То же следует исполнять в тех случаях, когда при-

шлось переступить через вьющиеся предметы, например: кнут, нитки, удочки и другое.

● С веревкой нельзя баловать, а то черт подтолкнет в петлю и удавит.

● Беременная женщина не должна переступать веревки, а то младенец запутается в пуповине, роды будут трудными.

Воск

● Воск из своего дома выносить нельзя: пчеловодство от этого не будет прибыльно.

● Говорят, что многие разбойники заговаривают ружья, так что пули не могут им сделать никакого вреда. Но если те пули облепить воском и ими стрелять, то никакой разбойник или чародей заговорить их уже не сможет и будет непременно убит.

Горшок

● Если каша вышла из горшка дочиста и ни одна крупинка не пристала к его стенкам, то в этом горшке не придется больше варить кашу - он разобьется.

● Горшок в печи сильно шипит - к покойнику.

● Если мужик везет по улице горшки, то на той улице не будет свадьбы.

В БЫТУ И В ЖИЗНИ ГОДНЫЕ...



Дверь

● Отправляясь из дома в дорогу или по делам, необходимо на некоторое время закрыть двери и окна, чтобы также закрылись рты у недругов и сплетников, чтобы те своим злословием и пересудами не помешали выполнить задуманное.

● Если дверь сорва-

лась с петель - быть пожару.

● Если ночью сама собой отворится дверь, нужно ожидать в доме покойника, за которым, несомненно, приходила смерть.

● Если двери, никогда не скрипевшие, вдруг заскрипят, то это значит, что в доме начнутся неприятности.

(Продолжение следует)

Вилы

● Чистить и обмывать навозные вилы нельзя, а следует оставлять их под дождем, который только один безнаказанно вымывает их.

Вот какой симпатяжка - домовый

А увидела я его в глухую полночь. Вся квартира была сном объята, только мне, бедолаге, не спалось отчего-то. Бессонница вконец доконала, вот я и лежала с открытыми глазами. Даже нашей кошке Мурене завидовала - вон с каким комфортом она у меня в ногах расположилась! Барыня да и только! Лежит себе преспокойно и свое бесконечное «мур-мур» напевает.

И вдруг дверка бельевого шкафчика напротив моего дивана как-то подозрительно заскрипела. Я туда глядь. А из шкафчика какое-то непонятное существо потихонечку вылезает.

Мохнатое, с виду небольшую обезьянку напоминает, только лицо у него человеческое, причем очень доброе и веселое, симпатичное, одним словом. Передвигается, как и мы, на двух ногах. А ступни ножек и кисти ручек у него хоть и крошечные, но такие же, как у человека, и шерсткой не покрыты.

Я хотела, было, кричать во все горло. Но «оно» пальчик к губам приложило и сказало: «Ти-ш-ше». У меня от этого язык как будто бы прилип к гортани. Мурка стала урчать и фыркать на ночного гостя (или хозяина?). Но он и ее быстренько уговорил. Только и сказал повелительно-властно:

«Цыц!» Кошка сразу же замолкла, свернувшись клубком у меня в ногах и уставилась на пришельца своими злыми зелеными глазами.

А он добродушно рассмеялся и сказал мне: «Будешь еще Мурену мучить, за хвост али лапы дергать, так по башке настучу». Быстренько на своих крошечных ножках перебежал комнату и скрылся в том углу, где у нас стоит телевизор. Больше я его не видала.

А я все думаю-гадаю: к чему это мне вдруг домовый показался? (А что это был он, я не сомневаюсь). Ведь не приснился же. Я себя даже за руку тогда ущипнула и убедилась, что не сплю. Говорят,

если он девушку душит, так это к ее замужеству. Но ведь меня-то не душил, да и замуж мне, школьнице, пока что рановато. Еще я слышала, что «хозяин» обитателям дома видится накануне каких-нибудь хороших или плохих перемен в их жизни. Вот и мне теперь верится во все хорошее, потому что вид у домовенка был очень добродушный.

Олеся К.,

15 лет, г. Арзамас Нижегородской обл.



Гость, гости

● Если в гости кто-нибудь придет попусту, без дела, то весь день уйдет на пустяки.



Сидим у костра, дрожим от страха!

В августе ночью уже темно, сосны гудят тревожно, с озера то всплеск воды, то еще какие-то непонятные звуки слышатся.

А мы еще и страшили всякие друг дружке рассказываем. Что с пацанов-то взять?

Наконец-то наше варево закипело. А Володька в это время закончил историю про лесного призрака. И та-

А как опомнились, назад вернулись. И вместо ночного кошмара посреди груды выпавшей из ведра рыбы мы увидели... нашего Мурзика. Правда, он тоже на кошмар походил. Мокрый, грязный, дрожащий, с рыбьим хвостиком в зубах.

И как это он умудрился залезть в ведро и там всю рыбу перепортировать?

Еще повезло дурачку, что Вовка со страху

Было нам тогда с двоюродным братом Вовкой лет по двенадцать. И отправились мы с ним как-то вдвоем на озеро порыбачить.

На рыбалке мы потом чуть не съели ... суп с котом

Не заметили, как следом за нами котенок Мурзик увязался. Пока мы с удочками сидели, этот серый и полосатый хулиган развлекался тем, что ловил бабочек и стрекозок.

А к вечеру проголодался. Ну, у нас улов уже был солидный. Всю мелочь мы, конечно, Мурзику скормили. Но он, обжора, не слыш-

ком-то был благодарен и все время косился на ведро, где плескалась рыба покрупнее.

Да и для нас уже голод был не тетка. Решили мы уху затеять. Котелок с картошкой повесили на перекладину над костром.

Вычищенную и выпотрошенную рыбу оставили в ведерке. Мол, вода-то как забулькает в котелке, мы и вывалим туда наши трофеи.

кой жути напустил, что аж сердце замирало.

Взял он ведро с рыбой, хотел, было, в котелок опрокинуть, как вдруг из ведерка такой утробный вой раздался, что у меня аж все внутри оборвалось и руки-ноги заledenели.

И Володьке не по себе. Выронил он со страху ведро, и бросились мы прочь от этого страшного места.

уронил ведро. А то бы опрокинул его в котелок вместе с рыбой - и тогда бы точно суп с котом получился.

Домой мы возвратились голодные, злые, с пустыми руками.

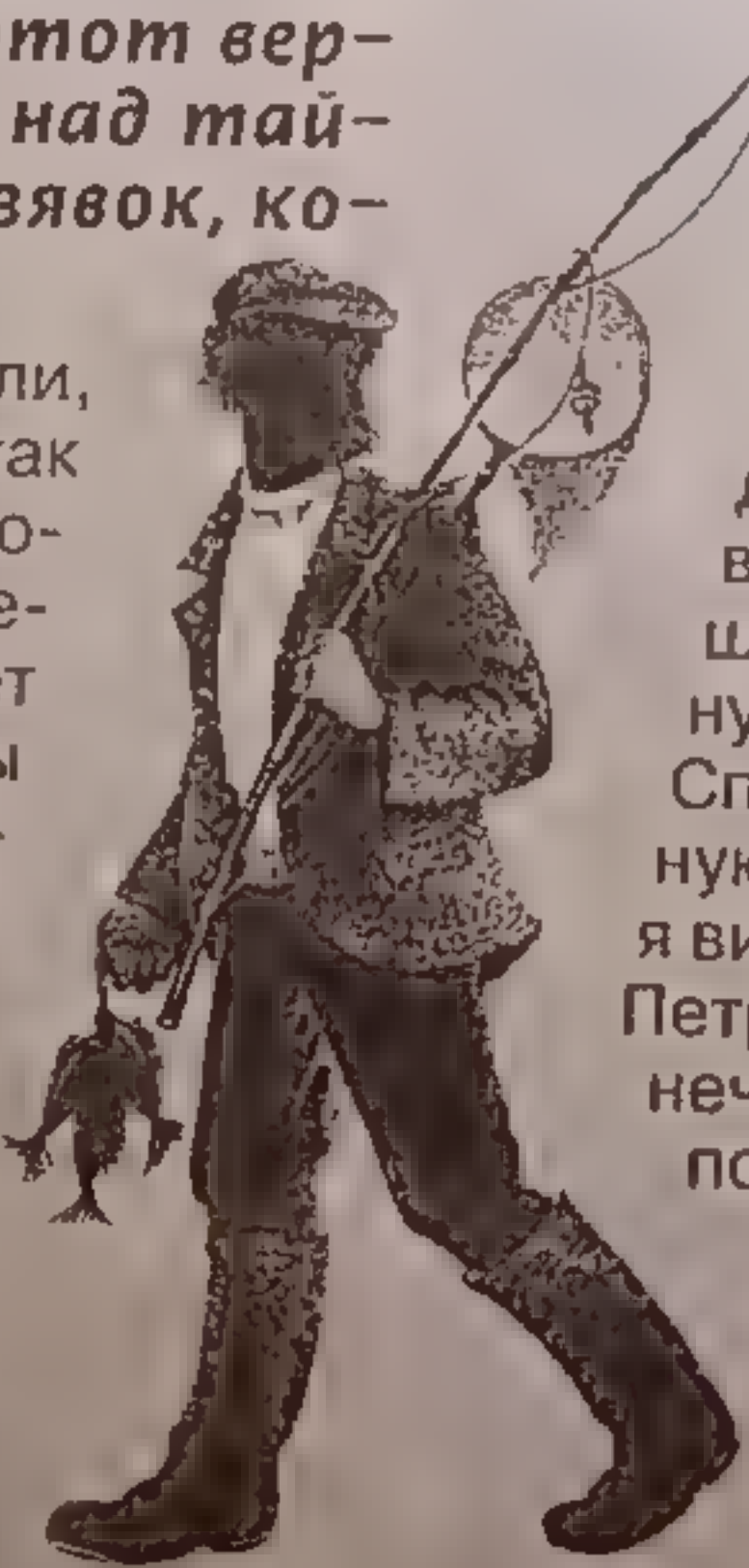
И в деревне как про эту горе-рыбалку узнали, стали над нами потешаться. «А потом суп с котом», - кричали вдогонку.

Василий М.,
Респ. Карелия

Защитник тайги вправил летчикам мозги

Появился у нас в деревне небольшой вертолетик. Начальник лесхоза послал меня и Ивана, моего соседа, заправлять этот вертолет гадостью для распыления над тайгой, чтобы травить каких-то козявок, которые деревья портили.

Однажды утром мы вертолет заправили, он улетел и пропал. В этот день мы его так и не дождались. На следующее утро пилоты на своих двоих пришли. Живые, невредимые, усталые только и злые! «Вертолет кто-то выстрелом сбил. Мы чудом живы остались. Видели мужика одного с рюкзаком приметным», - сказали летчики и стали красноречиво описывать «внешность». Я прямо обомлел. Рюкзак-то мой! «Ну, Петро, - думаю, - ну, паразит. Одолжил у меня рюкзак на охоту сходить, а сам вот чего удумал. И меня подвел. Затаскают теперь в милицию». Поспешил я к Петру домой. Он один был. «Давай рассказывай, зачем вертолет сбил?» - набросился я на него. Вместо ответа Петр спросил: «Ты в тайге давно был?» - Дней десять как не был», - насторожился я. «Ты сейчас сходи от деревни километров на десять. Вся тайга пустая. Птицы, зайцы, всякое зверье валяется. Как я говорил, что только букашки дохнуть



будут», - досадливо вздохнул Петр. Мы помолчали, закурили. «И все же вертолет ты зря сбил. Ведь летчики могли погибнуть», - укорил я Петра, но уже не так строго. «А я его и не сбивал вовсе, - оживился Петр. - Дело-то вот как было. Я на Круглом озере рыбачил - раз охоты все равно никакой нет. Вижу, летит стрекоза их железная, садится на вертолета, достали резиновую лодку и потащили ее к озеру. Потом что-то в озеро швырнули. Как шандарахнет! Вода фонтаном вверх! Спихнули они лодку на воду и стали оглушенную рыбу собирать. Пока они рыбу собирали, я винтовочку свою достал и бахнул по кабине». Петр замолчал, мне тоже больше сказать было нечего. Пожал я ему руку в знак одобрения и пошел домой.

Дня через два мы узнали, что тайгу нашу поливать гадостью больше не будут. Их начальник сказал, что в нашей деревне мужики на все способны, если по вертолетам, как по воронам, стреляют. Молодец все-таки Петро! Защитником тайги оказался. Я ему потом рюкзак тот подарил. У меня дома еще один рюкзак есть, менее приметный.

А.И.Бельков,
пос. Пограничный, Смирновский район
Сахалинской области

Противопохуловый сбор: цикорий обыкновенный, корни - 10,0, шиповник коричный, плоды - 10,0, шалфей лекарственный, плоды - 10,0, иван-чай узколистный, листья и цветки - 10,0, подорожник большой, листья - 10,0, бузина черная, цветки - 10,0, барбарис обыкновенный, плоды - 5,0, ревень тунгусский, корень - 5,0, рябина обыкновенная, плоды - 5,0, тмин обыкновенный, семена - 5,0, ламинария сахаристая, слоевище - 5,0, донник лекарственный, трава - 5,0, зверобой продырявленный, трава - 5,0, мята перечная, трава - 5,0. Приготовление и применение, как у сбора на стр.5.

● при бородавках используют капустный сок. Свежие листья капусты прикладывают также к большим сушнякам. Измельченные листья капусты, смешанные с сырым яичным белком, прикладывают к гнойным ранам, язвям, ожогам. Заживает быстро.



Муж, не спрашивая, открыл дверь ночному гостю. И оказался за порогом собственного дома – в одних трусах, перед закрытой дверью.

В деревне телефон все еще редкость. В нашем доме он был установлен потому, что муж мой Юрий работал в связи и пользовался им по службе. И к нам со всей деревни обращались люди с просьбами позвонить. И не только днем, но, бывало, и ночью. Мы редко кому отказывали. По ночам, заслышав стук в дверь, муж обычно вставал и отпирал замок, не спрашивая, кто там и зачем. Я ему сколько раз говорила, чтобы он был осторожнее. Если за себя не боится, так хоть бы о нашей с дочерью безопасности подумал. Но он только отмахивался.

Как-то летом, когда стояла жаркая погода, муж спал в отдельной от нас с дочерью комнате на диване. Раздался стук в дверь. Я слышала, как муж встал и пошел открывать. Потом послышались шаги по лестнице, незнакомый мужской голос. Что-то стукнуло на веранде, разговор стих.

Чьи-то сапоги затопали к нашей комнате, дверь открылась и вошел незнакомый мужчина. Меня охватил страх, в голове была только одна мысль: «Все, доигрались!». Тут незнакомец окликнул меня по имени-отчеству и попросил разрешения позвонить в милицию. По голосу я узнала – это был местный алкаш по кличке



Привет

с Большого Бодуна

Женке стало не до сна от ночного шатуна

Шулер, который как раз в те дни находился в сильном запое.

Я немного оправилась от страха и спросила: «А где Юра?». Но Шулер не отвечал, а только бубнил, что ему надо срочно позвонить в милицию. Наконец из его сбивчивых пьяных речей я поняла, что мой муж остался на улице выяснять отношения с какими-то мужиками. Выпроводив его из комнаты, я встала, быстро оделась. Ноги и руки у меня тряслись, но надо было что-то делать. Вышла в прихожую и увидела за окном голову мужа, который, прильнув к стеклу снаружи, подавал мне

знаки – мол, открой дверь. Оказалось, что в тот момент, когда муж отпер замок, Шулер дернул дверь, вытолкнул хозяина наружу, а сам изнутри заперся на крючок. Все это он сделал с пьяных глаз, очевидно, находясь в состоянии белой горячки и полагая, что за ним якобы гонятся какие-то мужики. Увидев в прихожей телефонный аппарат, Шулер схватил трубку и, даже не набрав номера, стал излагать свой пьяный бред про «погоню» за ним. Тут я улучила момент и открыла дверь мужу. Вдвоем мы кое-как оторвали от гудящей телефонной трубки и выпроводили незваного ночного гостя.

С тех пор мой муж ночью вообще никому дверь не открывает, пока своими глазами не увидит через окно, кто это там стучит. Однажды даже собственного внука домой не пустил. Да тот не обиделся, потому что уже знал историю про ночной визит Шулера.

М.Н. Кузнецова,
п/о Ростовское
Виноградовского района
Архангельской области

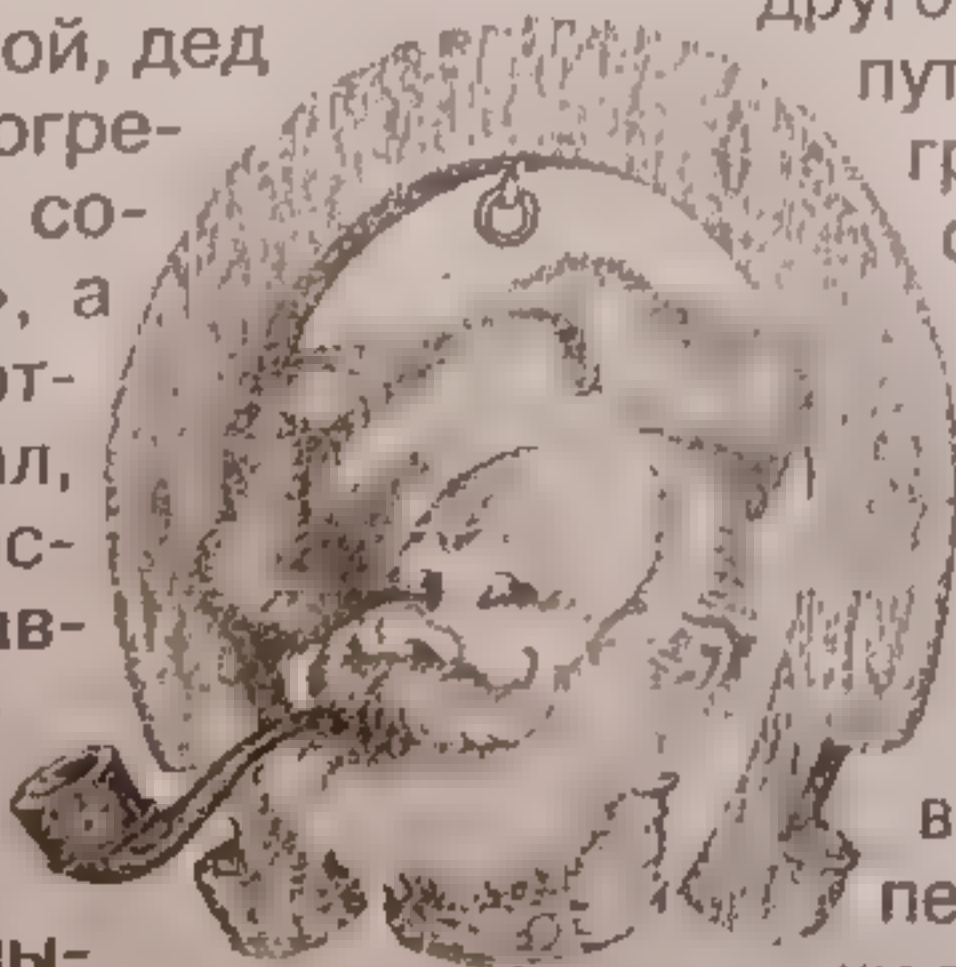
«Чижолое ранение»... всем на удивление

В перестроечные антиалкогольные времена худо было тем, у кого «трубы горели». И «жар своей души» им, беднягам, утолить порой нечем было.

Вот тогда на помощь «страждущим» и приходили «народные умельцы» со своими самогонными аппаратами. Один такой, дед Михеич, даже на весь район прогремел. Михеич ведь не тят-ляп собрал аппарат, абы «фурычил», а каждую деталь хорошенечко отшлифовал, на станке обработал, подогнал с инженерной точностью. И на достигнутом не останавливался, постоянно совершенствовал свою конструкцию.

Вот однажды и «досовершенствовался». Ночью во время испытания Михеич то ли давление чересчур повысил, то ли крышку открыл рано, но соседи проснулись от страшного взрыва – Михеичев аппарат взорвался.

А потом с крыльца кубарем скатилась изрядно «надегустировавшаяся» первача Михеичева женка и во всю мочь завопила: «Дед чижоло ранящий, помирает».



Зашли соседи в дом и ахнули: Михеич недвижимо лежал в луже крови посреди задымленной комнаты.

Решили до приезда «скорой» раненого не трогать. А чтобы ее вызвать, соседу пришлось посреди ночи бежать к телефону на другой конец поселка по весенней распутице, да и машина «скорой» долго в грязи буксовала. Полпоселка с постелей подняли, пока ее вытащили.

Склонился врач над раненым, а потом заругался. Лужа крови, в которой лежал бесчувственный дед, оказалась... томатной пастой – самогон Михеич гнал из нее.

А дед уже так первача «напробовался», что и вырубился с ходу. Храпел себе преспокойненько мертвецки пьяный посреди пастовой лужи.

Вот так бесславно закончилась карьера первого в районе самогонщика. А вдобавок весь поселок смеялся над «чижолым ранением», и пацаны дедке с бабкой вдогонку кричали: «Чижоло ранящий помирает».

В.К., Нижегородская область

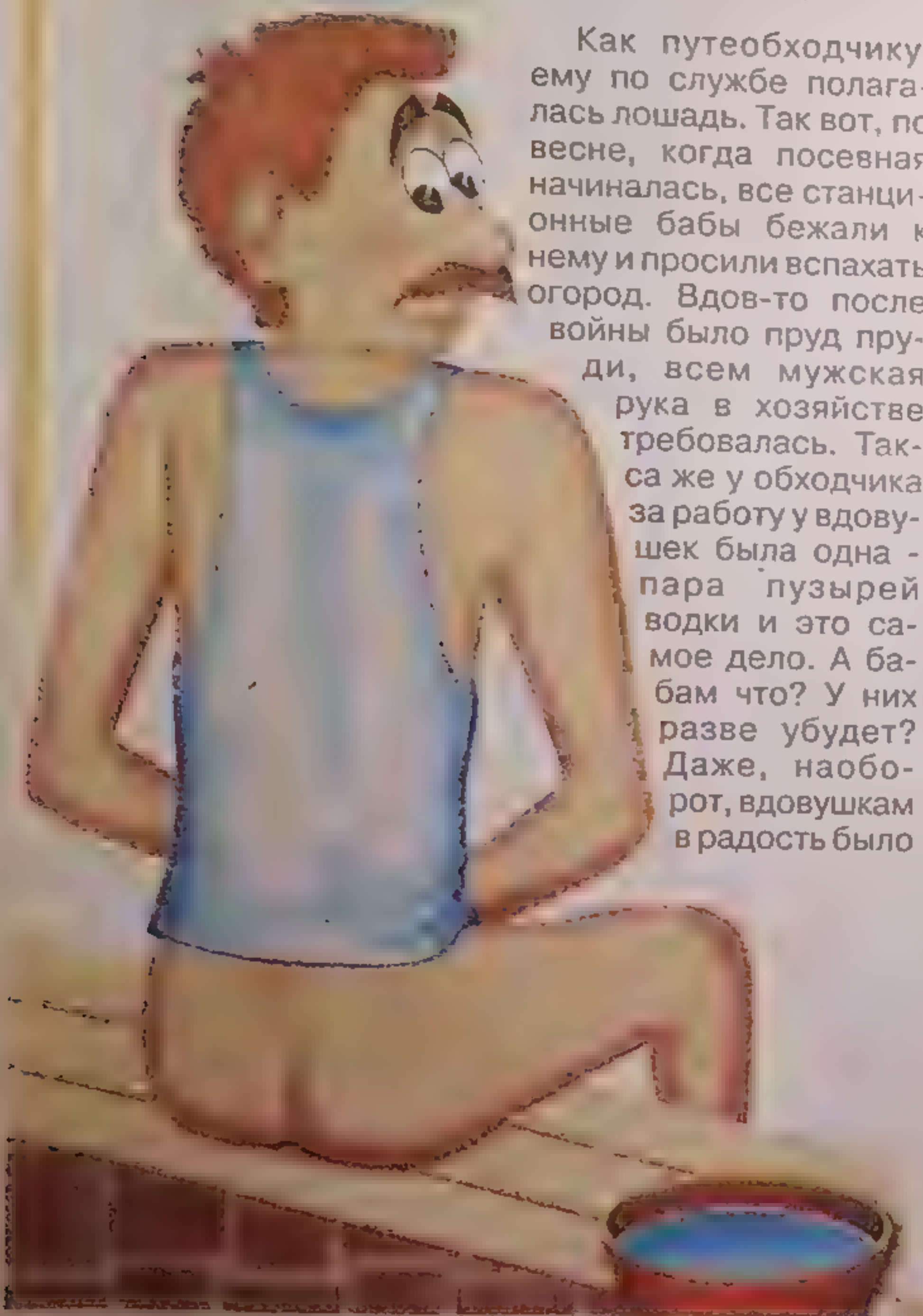


Тринадцатая линия



Старый конь борозды не испортит...

После войны дело было. На нашей маленькой станции жил мужик, работавший путеобходчиком на железной дороге. К работе своей он относился без любви, но исполнял ее добросовестно. Единственное, что занимало его в жизни – любовь к женской юбке.



Как путеобходчику, ему по службе полагалась лошадь. Так вот, по весне, когда посевная начиналась, все станционные бабы бежали к нему и просили вспахать огород. Вдов-то после войны было пруд пруди, всем мужская рука в хозяйстве требовалась. Так-са же у обходчика за работу у вдовушек была одна – пара пузырей водки и это самое дело. А бабам что? У них разве убудет? Даже, наоборот, вдовушкам в радость было

не только огородное, но и сексуальное обслуживание.

Вот как-то по весне пахал обходчик бабам огороды. Всем вспахал, всех ублажил. А на последнюю силенок не хватило. То есть не рассчитал свои силы маленько: огород-то вспахал, да, видно, с радости, что посевная закончилась,

ее «ходок», но терпела это и гордилась даже: не у каждой мужик-то в доме был! Да и не обижал он ее по бабьему-то делу, ей хватало, а для других баб не жалко было, понимала ведь ихнюю нужду.

Обходчик и впредь ни одной вдовушке в помощи не отказывал. И плата была та же самая. Только вторую бутылку водки он уже дома пил.

И.С.,

Архангельская обл.,
Коношский р-н

обе бутылки и выпил. А от пьяного мужика в интимном деле какой толк? Билась, билась с ним вдовушка, только раззадорилась, а больше ничего. А дело-то в сарае у нее было. Со всей горячки взяла она замок с дужкой, одела ему на мошонку да и закрыла.

Проснулся обходчик с похмелья, чувствует: яички у него болят! Глядь, а там – замок. Ну что делать, не будешь же вдовушку за это ругать, раз сам опростоволосился. Побежал мужик к себе в сарай, благо, недалеко было. Взял там пилку по железу и давай дужку у замка пилить. А та ведь нагревается, жжет кожу-то на мошонке. Мужик воды в рот набирает, цедит ее себе в промежность и опять пилит.

В это время жена его в сарай заглянула и застала мужа за интересным занятием. Покричала, поорала и давай супругу помогать. Он пилит, а она воду льет. Так и закончили они вместе медико-ювелирные работы.

Жена знала, что муж

**Я люблю тебя. Жизнь,
что само по себе и не ново...**

*Мы хотели бы жить,
Что само по себе и понятно,
Чтобы с горя не пить,
Но и трезвость блюсти аккуратно,
Чтоб обида и злость -
Перезревшие зерна печали -
Не торчали, как кость,
И мечту воплотить не мешали.*

*Мы привыкли считать -
Демократия всех обогреет,
А с трибуны солгать -
Нам слуга никогда не посмеет,
Вновь мы к урнам придем,
Что бы пресса про них не визжала,
Изберем тех господ -
Все опять повторится сначала!*

*Мы любили все брать
Под завязку своих пожеланий,
А взамен раздавать
Оплеухи пустых обещаний.
Пусть мечту и купил
Ты ценою союзного гимна,
Если жизнь полюбил,
То не значит, что это взаимно.*

*Мы устали скулить
В номинации вечного бреда,
Так подайте - пожить
«От забора и после обеда!»
Так подайте Ее,
Задержите - она у вокзала,
Торопитесь, не то
Все опять повторится сначала.
Слова народные*

Территория распространения - Российская Федерация и страны СНГ.

Издатель и учредитель: **ООО «Северная неделя»**

Директор **В.В. БЕЛОУСОВ**

Редактор **А.А. РОСКОВ**

Зам. редактора **Ю.А. ЛЬВОВ**

Над номером работали:

**Л.П. ФЕДОРОВ, В.Г. МАРКОВ, В.М. ТЮРИН, А.В. СИВЯКОВ,
Н.А. БИРЮКОВА, С.В. БЕЛОУСОВА, А.А. ПАНОВ, О.В. ГУНЬКО,
О.В. ПОСЛОВИНА, Т.А. КАРПУХА, В.Г. БЕРЕСНЕВА, М.Г. ТУШИНА.**



Свидетельство о регистрации
ПИ №77-3388 от 28.04.2000г.
Комитета РФ по печати

Факс **6-74-44**

Телефон **6-19-57** (г. Северодвинск)

Адрес редакции:

164520

**Архангельская область,
г. Северодвинск,
ул. Первомайская, 15**

Тираж **91472**

НПП «Кострома»

(г. Кострома, ул. Самоковская, 10)
Заказ 6137.

Время подписания в печать:
по графику - четверг 18.00 часов,
фактически - четверг 18.00 часов
30.11.2000г.

Цена свободная.
Выходит четыре раза в месяц.



Газета для садоводов и огородников

№ 5

август
'99

Зеленый проспект

Выходит 2 раза
в месяц

Последний месяц лета начал свой отсчет. Все щедрее становятся огороды. Август не зря слышет разносолом, серпенем, густырем — самая пора огурцов и помидоров. И не только. Поспевают бахчи, лук и под зиму посеянная морковь. Радуют своим изобилием кабачки и патиссоны. Уже можно отведать яблок ранних сортов. Август — пора, когда пожинают плоды трудов праведных.

А в огороде все та же работа — поливать и полоть, бороться с болезнями и вредителями. Но эти дела не кажутся такими трудными, потому что виден результат.

Радостная и ответственная пора наступает у садоводов. Выращенный урожай нужно вовремя собрать, заложить на хранение, переработать, а отплодоносившие деревья, кустарники подготовить к зиме. Забота о будущем урожае постепенно выходит на первый план. Снова накатывает волна неотложных дел. Ну что ж, как в народе говорят: «Август устал не знает — все собирает, припасает», «Что в августе соберешь, с тем и зиму проведешь».

Сегодня в номере:

- На склоне лета: работы в саду и огороде.
- «Домашний винодел» — новая рубрика в газете.
- Как сад сажать...
- В вашу записную книжку.

Продается РАФ-2203 в разобранном состоянии.
Тел. 4-17-85, в рабочее время.

**Уважаемые
садоводы и огородники!**

Магазин

«Дача.

Сад.

Огород.»



- Препараты от колорадского жука, гусениц, тли и других вредителей.
- Медный купорос, бордоская смесь, Оксихом, Фундазол.
- Мочевина, суперфосфат, сульфат калия, микроудобрения.
- Инвентарь и другие товары для дачи.

Наш адрес: ул. Чапаева, 107. Тел. 4-93-57.

ул. Чапаева, 107

Гипрохим

Кафе «Метеор»

Магазин
«Дача. Сад.
Огород.»

тел. 4-93-57

Гост. «Салют»

ул. Ф. Социализма

Вопрос-ответ

Заложите новую плантацию

В самой нижней части стебля малины образуется белый кокон, который, разрываясь, выбрасывает споры. Растения гибнут. Что это за болезнь и как с ней бороться?

Скорее всего это корневой рак или зобоватость корней — очень серьезное заболевание, поражающее корни малины. В этом случае лучше всего заложить новую плантацию малины на новом месте, при этом надо найти здоровый посадочный материал. Переносить кусты с пораженного болезнью участка нельзя, их нужно вырезать и сжечь, почву глубоко перекопать.

Питомник у дороги

Где можно приобрести Золотистую смородину?

КОШКИНА Зинаида Матвеевна.

Саженьцы можно приобрести в лесопитомниках. Золотистая смородина хорошо размножается семенами, которые можно взять с кустов по обочинам дорог. Посейте их под зиму или через стратификацию весной. Размножают ее также зелеными и комбинированными черенками, отводками.

Высокая агротехника — залог успеха

Чернослив, терн, слива осыпаются, не дозревая. В чем причина?

МУРЫГИНА Клавдия Николаевна.

Растения способны само регулировать нагрузку урожаем в зависимости от внешних условий. Свет, влага, питание, температура — те составляющие, оптимальное сочетание которых способствует формированию урожая.

Свет и температура в наименьшей степени находятся в нашей власти, но создание необходимой влажности для растения и нормального питания — в наших с вами силах. И скорее всего именно эти факторы формирования урожая оказались в дефиците. В будущем, если вы хотите получить хороший урожай, кормите дерево и поливайте его не тогда, когда оно начинает сбрасывать плоды, а в сроки, обусловленные биологией растения. В газете «Зеленый проспект» мы расскажем о биологических особенностях плодовых культур, о создании необходимого агрофона при их выращивании.

Следите за публикациями в нашей газете.

Грибная болезнь и как с ней бороться

После сбора урожая листья красной и черной смородины приобретают красный

цвет, становятся бугристыми и пузырчатыми, на обороте можно заметить зеленое крупное насекомое. Что это за напасть?

ЛЮБИМКИНА Елена Ивановна.

Это антракноз, грибная болезнь. На листьях сначала появляются очень мелкие зеленовато-желтые, позже бурые изолированные пятна диаметром 0,8-1,2 мм, на которых образуются очень мелкие темные, как бы лакированные бугорки. При сильном поражении пятна сливаются, листья, начиная с нижних, буреют, засыхают и преждевременно опадают, за исключением листьев на концах растущих побегов.

Сильное развитие болезни отмечается во второй половине лета, особенно в условиях повышенной влажности.

Что можно предпринять? Само собой разумеется, выращивание устойчивых сортов, позднеосенняя или ранневесенняя обработка почвы с целью заделки опавших пораженных листьев; прореживание загущенных посадок смородины, борьба с сорняками, умеренность в поливах; искореняющее опрыскивание осенью или весной до распускания почек раствором нитрафена или медного купороса, а также летняя обработка кустов 1%-ной бордоской жидкостью (сразу после цветения или при появлении первых признаков болезни, через 10-12 дней и после съема урожая).

Приглашение: поделитесь опытом

Белокачанная капуста среднего срока созревания не завязывает кочан. Отчего?

КУДИМОВА Татьяна Николаевна.

Трудно отвечать на вопрос, не зная всех деталей: какие использованы семена для рассады, сроки посадки, условия произрастания и т.д. Ведь если вы покупали рассаду на рынке, вам могли продать все что угодно: называй сорт — и вот, он, перед вами. Продавцу лишь бы продать и взять с вас деньги. Может быть у вас поздний сорт? Поэтому лучше самому выращивать рассаду из хороших семян, купленных в магазине. Это не сложно сделать прямо на участке недели за три до посадки в укрытии под пленкой.

А если и срок посадки поздний, то это еще дальше отодвинет срок завязки.

Капуста — влаголюбивое растение. Поэтому поливайте чаще. А в жаркие дни — лучше дождеванием.

Подкормите растения полным минеральным удобрением. Можно раствором птичьего помета. Если у кого есть практический опыт — поделитесь. Мы приглашаем вас на страницы нашей газеты.

У кого есть веточка от плодоносящего абрикоса для прививки, просим позвонить в любое время.

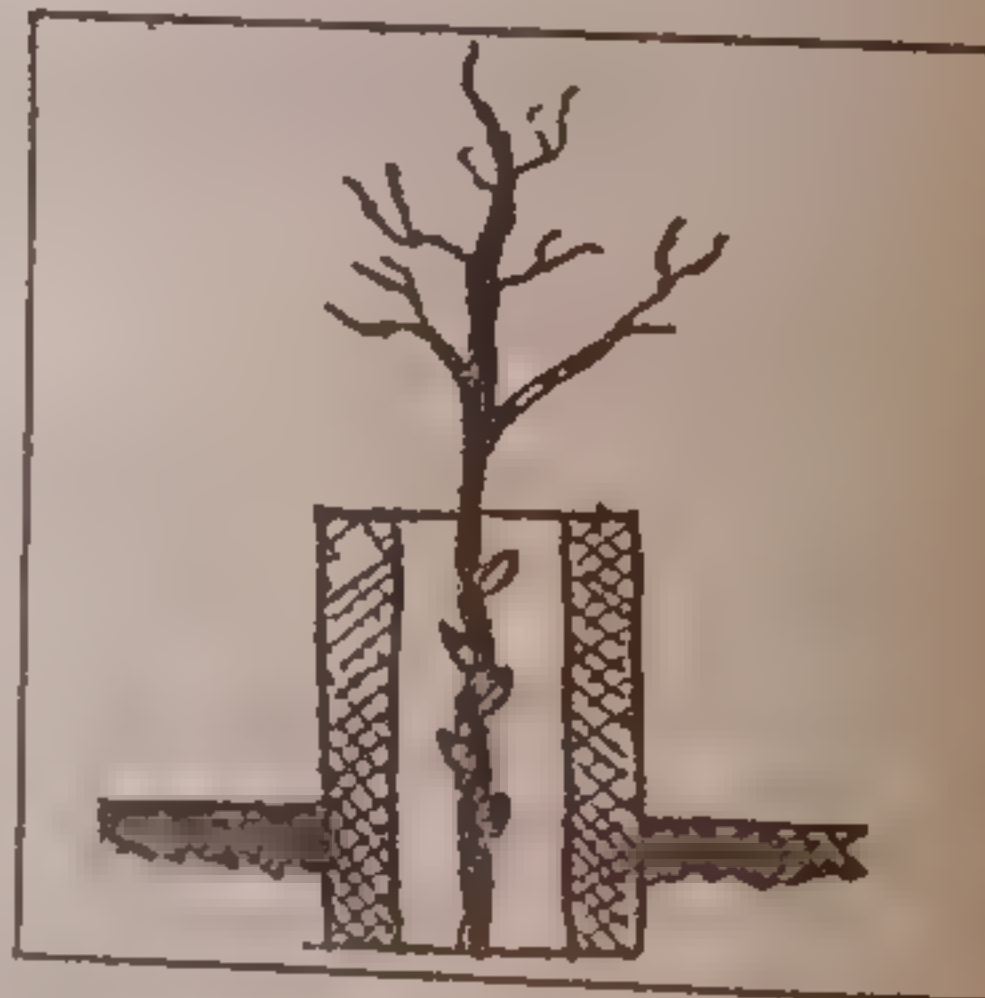
Тел. 5-76-11.



Советы огороднику...

Сеялка из пузырька

Все знают, как трудно выполнить равномерный посев мелких семян овощных и цветочных культур. Эту проблему можно решить просто. В сеялку можно превратить пустой аптечный пузырек или бутылку. Насыпьте в него семена и закупорьте специально подготовленной пробкой. В ней заранее просверлите отверстие и вставьте гусиное перо — его пустотелый утолщенный конец. Если нет гусиного пера, используйте любую пластмассовую трубочку небольшого диаметра, кембрик и пр. Наклоните пузырек и несильно потряхните его: семена посыпятся — сеялка готова.



...садоводу

Растет в трубе

Чтобы заставить смородину или крыжовник расти в штамбовой форме, словно маленькое деревце, есть несложный способ. При посадке однолетнего растения на него надевают трубку из полиэтилена или другого не пропускающего свет материала. Ее нижний конец закапывают на 10 см, а верхний приподнимается над почвой на желаемую высоту штамба. Такие растения можно сажать гораздо ближе друг к другу, чем обычные кусты.

Домашний винодел

КАК ПРИГОТОВИТЬ
ДИКИЕ ДРОЖЖИ

ЧТОБЫ получилось хорошее вино, нужны дрожжи. Но не обычные, которые мы применяем для выпечки хлебов и пирогов, а особые—винные. В промышленном производстве их выращивают в специальных лабораториях. В домашних же условиях придется искать их заменитель—закваску из диких дрожжей.

Получают их из спелых ягод—земляники, белой смородины, малины. Ягоды, используемые для приготовления закваски, ни в коем случае не моют, так как микробы брожения живут на их поверхности. И даже если недавно прошел сильный дождь, тоже не стоит сразу приниматься за изготовление закваски, а лучше подождать солнечной погоды, когда микрофлора на ягодах восстановится.

Делают винные дрожжи таким образом: в стеклянную посуду насыпают слой ягод высотой на 2—3 пальца, затем 1—2 столовые ложки сахарного песка, опять слой ягод и песка, и так, чередуя их, наполняют емкость до плечиков. Горлышко закрывают рыхлой пробкой (ватным тампоном в марле) и посуду ставят в теплое место на 5-7 дней. Ягоды осядут, дадут сок и вспенятся. Дрожжи будут готовы, когда вся смесь хорошо вспенится. Отделяют их от мезги, процеживая через марлю.

Для приготовления десертных вин нужно 3% такой закваски, для сухого и полусухого — 2%: то есть для того, чтобы получить 10 л вина, берут соответственно 300 или 200 г винных дрожжей. Закваску готовят раз в сезон. В дальнейшем, если необходимо получить вино из поздно созревающих плодов и ягод (крыжовника, яблок, слив), вместо закваски используют осадок, образующийся во время брожения сока более ранних культур. Осадка требуется меньше, чем закваски: на 10 л сусла расходуют 100 г осадка, то есть 1%.

Хранить закваску больше 10 дней нельзя, так как при комнатной температуре она скисает, а в холодильнике дикие дрожжи гибнут.

НО ВОТ у вас есть сырье, готовы дрожжи, пора приступать и непосредственно к виноделию. Приготовление вина включает в себя несколько этапов: это подготовка мезги, прессование и, наконец, выбраживание самого вина, во время которого оно играет и волнуется.

Способ обработки мезги зависит от консистенции сока в плодах. Если сок достаточно жидкий (у красной и белой смородины, вишни), то сразу же после дробления ягод в них добавляют воду из расчета 200—300 г на 1 кг мезги. Все перемешивают и тотчас прессуют, отцеживая сок. Количество влитой в мезгу воды записывают (это пригодится в дальнейшем при учете объема воды, которую нужно будет добавить в вино).

Плоды с густым соком (черная смородина, крыжовник, малина, черника, слива) тоже дробят, а потом нагревают в эмалированном тазу до 60 градусов, в течение

получаса. Обработанную таким образом мезгу легче прессовать, и из нее полней извлекаются ароматические и красящие вещества. В мезгу наливают подогретую до 70° воду (300 г воды на 1 кг).

Но наилучший способ подготовки мезги—подбраживание перед прессованием. В этом случае подогреть мезгу не нужно. Исключение составляет айва японская, мезгу которой перед подбраживанием подогревают с водой до 60 градусов, а затем остужают до 24 градусов. Можно подбраживать мезгу любых ягод и плодов, но чаще всего так поступают с теми, у которых густой сок.

Размельченную мезгу выливают в соответствующую по емкости посуду (эмалированное ведро или кастрюлю, стеклянный баллон с широким горлом, дубовую кадочку). Туда же добавляют подогретую до 24 градусов воду—по 250 г на 1 кг мезги и четырехдневную закваску винных дрожжей. Количество внесенной воды записывают. Посуда должна быть заполнена на 3/4 объема. Мезгу перемешивают. Посуду накрывают чистым полотенцем и оставляют для брожения в помещении с температурой 20—22 градуса. На другой день должно начаться брожение. Мезга будет подниматься, как опара, образуя над суслом — шапку. Эту шапку надо несколько раз в сутки перемешивать (4—5 раз). Если этого не делать, мезга может скиснуть, и все вино превратится в уксус. Когда сусло и шапка за-

метно разделятся (примерно через 2—3 дня), мезгу отжимают через марлю или в соковыжималке. Если отжатая мезга недостаточно суха, ее заливают небольшим количеством воды и, вновь отжимают. Полученную жидкость добавляют в сок. Смесь выливают в бутыль, где будет бродить вино. Часть мезги промывать не надо; ее можно использовать в дальнейшем как закваску для другого вина. Мезгу-закваску хранят в холодильнике.

Несмотря на то что этот прием достаточно сложен и требует внимания, он оправдывает себя, значительно повышая качество вина. Во время брожения из мезги извлекаются ароматические и красящие вещества. Вино из сброженной мезги имеет лучший вкус,

цвет и аромат.

И, наконец, есть еще один вариант обработки мезги—его применяют для приготовления вина из рябины. Мезгу свежей рябины перед прессованием

Играет
и пенится

настаивают с водой в течение суток при температуре 10—12°. Высушенную рябину настаивают 3—4 дня, и воды для нее нужно брать в 3 раза больше. Количество воды записывают.

Если прессование проводят в несколько приемов, то получают несколько фракций сока. Вначале из-под преса идет сок-самотек (без нажима), после нажима — сок первого давления, затем мезгу вынимают, добавляют в нее немного воды, перемешивают и снова отжимают, получают сок второго давления. В соке второго давления меньше сахара и кислот, но зато в нем много ароматических веществ, и поэтому пренебрегать им не следует. Для приготовления вина нужно соединить соки всех фракций. Полученную смесь называют суслом.

Суслом заполняют посуду (бутылки или бочки) так, чтобы там оставался минимум воздуха, но в то же время было место для образующейся пены. Для этого нужно произвести заранее расчет ингредиентов в соответствии с объемом посуды и кислотой сока. Общий расчет: на 1 л сока 1,5-2 л воды и 200-300 г сахара.

Чем кислее ягоды, тем больше воды добавляют в сок. Так, земляничный, малиновый, яблочный, сливовый соки разводят в соотношении 1:1 или 1:1,5, а для смородины, крыжовника, облепихи, рябины — 1:2.

Продолжение в очередном номере.

Как сад сажать

Рельеф и почвы

Вы получили участок и в затруднении: там горка, а там впадина, что и где сажать — не ясно. Вот что советует наука.

При выборе вида и сортов плодовых деревьев и ягодных кустарников нужно учитывать рельеф участка и его почвы, т. е. расположен ли он на возвышенности или на пониженном месте, каков механический состав почвы. Это важно потому, что на низком месте по сравнению с высоким температура зимой бывает ниже на 5-8°. Здесь целесообразнее выращивать ягодные культуры, овощи, ранний картофель и почти полностью отказаться от плодовых деревьев.

совсем мало.

В нашей зоне лучшие почвы для размещения яблонь — серые и каштановые почвы, а также деградированные и обыкновенные черноземы.

Грушу можно высаживать на любых почвах, кроме песчаных, щебнистых и засоленных. Наиболее пригодны суглинистые перепойные почвы с проникающей подпочвой.

Лучшим местом для закладки вишни в садовых участках являются западные и юго-западные пологие склоны крутизной 3-10°.

Под крыжовник садоводам рекомендуется отводить участки сада, защищенные от холодных ветров, с суглинистыми, достаточно влажными и плодородными почвами. В нашей зоне под крыжовник отводят участки с ровным рельефом.

Малину не следует высаживать в замкнутых котловинах и на участках, лишенных оттока холодного воздуха, в низинах с западинами, где длительное время застаивается холодный воздух. Нельзя ее выращивать и на открытых ветрам вершинах склонов, где сдувается снег, — там подмерзают молодые отпрыски и корни. Лучшие урожаи малина дает на участках с уклонами 3-5°, расположенных вблизи водоемов на легких и средних суглинистых, супесчаных, серых лесных почвах и сероземах.

Лучшими участками для размещения черной смородины являются пологие склоны до 3-5° западной и северо-западной экспозиции.

Лучшим местоположением для земляники являются участки сада с пологим склоном (до 5°), без западин и «блюдец» на суглинистых и супесчаных почвах. С этих участков необходимо обеспечивать сток избыточных талых вод весной.

Сорта для вашего сада

Сначала надо иметь ввиду некоторые общие требования или, вернее будет сказать, концепцию закладываемого сада. Приступая к подбору сортов для сада, обычно принимается во внимание в первую очередь качество плодов в соответствии с эстетическими и вкусовыми требованиями семьи. Кроме того, приходится учитывать расположение земельного участка, глубину залегания грунтовых вод, направление ветров и другие местные условия. Например, в Николевке, Матвеевке и некоторых других селах, где глубина залегания грунтовых вод летом поднимается выше 1,5 м от поверхности, нужно принимать меры для их понижения и планировать посадку карликового сада.

Выбирая сорта, обращают внимание не только на вкусовые качества плодов, но и на зимостойкость культур, устойчивость их к заболеваниям, вредителям сада.

Не старайтесь иметь в своем саду множество различных сортов яблонь, груш и других садовых культур. Это может обернуться большими неудобствами в борьбе с вредителями и болезнями, при сборе, хранении и реализации плодов.

Вот почему при закладке сада надо постараться избежать ошибок. Ведь потом, через 8-10 лет, придется удалять малопродуктивные деревья, на выращивание которых затрачено много тру-

да и времени. Как же быть? А вот, как. Из перечисленных ниже пород и сортов следует выбрать самые надежные, с нужными вам характеристиками.

Яблони

СОРТА ЛЕТНЕГО СРОКА СОЗРЕВАНИЯ

Мантет. Летний канадский сорт. Деревья с округлой кроной, средней зимостойкости. Плодоношение начинается с 5-6-летнего возраста, сначала ежегодное, но быстро переходит на резко периодичное. Плодоносит на кольчатках и плодовых прутиках. Плоды средней величины, с красным полосатым

румянцем. Мякоть очень сочная, ароматная, хорошего и отличного кисло-сладкого вкуса. Срок созревания — вторая половина августа. Хранятся в течение двух месяцев.

Грушовка московская. Старинный русский сорт. Деревья с пирамидальной кроной, высокостойкие, урожайные. Плодоношение периодичное, с 5-6-летнего возраста. Плоды мелкие, средняя масса 40-50 г, плоско-округлые, зелено-вато-желтые, с розовым румянцем. Мякоть нежная, сочная, хорошей мелкозернистой консистенции, приятного кисло-сладкого вкуса. Созревание начинается с 1-15 августа, неодновременное. Сорт ценится любителями за хороший вкус плодов, растянутый период их созревания, долговечность деревьев.

Мелба. Сорт канадской селекции, получил в Среднем Поволжье распространение. Деревья образуют высокую округлую крону, средней густоты, зимостойкость — средняя. Плодоношение с 5-6-летнего возраста, ежегодное, очень быстро наращивает урожай. Плоды округлые, среднего размера (70-100 г) с нежным малиново-красным румянцем. Мякоть белая, нежная, сочная, отличного кисло-сладкого вкуса. Плоды созревают во второй половине августа.

(Продолжение следует).

Записная книжка «дачника»

На моем участке растут именно два таких сорта. У одного первые ягоды созревают 18 июня, крупные - размером с вишню. Но ягоды созревают неодновременно - висят и спелые, и бурые, и зеленые. Собираю их за 2 или 3 раза. Второй - поздний сорт: ягоды крупнее вишни, сбор почти в один раз.

СМОРОДИНА
КРУПНЕЕ ВИШНИ

Прежде чем сажать черную смородину, нужно выбрать хороший сорт. Я советую сажать сразу два сорта: один очень ранний и крупный, второй - поздний и тоже крупный.



Такие два сорта очень удобно иметь. Ранний сорт лучше всего продавать: когда ягоду выносим на рынок, смородины еще ни у кого нет. Тем более она такая крупная, что многие подходят и спрашивают, почему вишня. Когда узнают, что это смородина, удивляются и просят попробовать на вкус, а потом заказывают на осень саженцы. Когда на рынке много смородины, она дешевет, но мы и поздний сорт тоже продавали. Он еще крупнее раннего, и цену дают хорошую.

Урожай я получаю огромный, ягод хватает и свежей покушать, и на продажу, и на переработку, чтобы на зиму заготовки сделать.

После приобретения саженцев нужно правильно их посадить. Прежде всего выбрать подходящее место. Я выбрал место у забора со стороны соседей, но не от дороги. От забора отступил на 30-40 см на расстоянии 40-50 см друг от друга выкопал ямки для посадки. В каждую яму кладу 3-4 ведра перегноя, 2 стакана опилок, 3 стакана золы, после этого сажаю саженцы, после посадки хорошо их поливаю. Осенью под каждый куст высыпаю 5 ведер перегноя. За сезон делаю 2 подкормки навозной жижей и голубиным пометом.

Полив провожу 3 раза в неделю, а перед цветением и осенью растения проливаю. Не поливаю, а именно проливаю под корень водой из шланга, пока вода полностью не пропитает землю и не будет стоять наверху.

Ветки у кустов приходится подвязывать: они почти все лежат под тяжестью ягод. После цветения делаю растениям водный душ, обрызгиваю растения водой полностью. Лучше это делать вечером или рано утром.

Весной, когда почки еще не распустились,

кусты нужно аккуратно облить горячей водой, потом через 3-5 дней опрыскать ядом - таким, как карате: растения болеть почти не будут. Ну, а если увижу больной листик - сразу срываю. Но таких мало: смородина растет здоровой и зеленой.

На зиму ветви растений связываю и подвязываю, подмерзаний ни разу не было.

Обрезку провожу только старых и подсохших сучков.

Старые сучки необходимо подрезать, от старости ствол внутри

начинает чернеть, и растение может заболеть. За этим нужно внимательно смотреть.

Весной саженцы можно сразу сажать на место, а осенью просто прикопать.

Из смородины делаем желе - это больше всего подходит для таких ягод. Сначала выжимаю сок, потом смешиваю его с сахаром - на 1 литр сока 1-1,5 кг сахара увариваю на медленном огне до тестообразного состояния. Получается прекрасное желе. Из смородины можно приготовить разные вина. Очень хорошо получается черносмородиновый ликер. Надо размять 3 кг черной смородины, добавить 5 г корицы и 2 г гвоздики. Залить 3 л чистого спирта или водки и настаивать 10 дней в теплом месте. Слить, осадок отжать, профильтровать, добавить 3 литра сахарного сиропа (2 кг сахара и 1 литр воды) дать отстояться 1-2 часа, снова профильтровать и разлить в бутылки. Выдерживать 2-3 месяца - чем дольше, тем лучше. Воду лучше использовать родниковую. На листьях смородины можно сделать настойку: 50 листьев смородины, 50 листьев малины, 50 листьев вишни на 3-литровую банку спирта или водки; дать отстояться 1 месяц. Получится прекрасный напиток с приятным вкусом.

Листья смородины заготавливаю впрок, их можно добавлять при мариновании, солении и квашении, хорош и чай на таких листьях. Листья нужно собирать свежие, молоденькие и зеленые, сушить на солнце или в духовке.

Пишите по адресу: 392032, Тамбов, ул. Николая Вирты, дом 106 Б, кв. 73. Урюпину Игорю Николаевичу. Для ответа обязательно вкладывайте конверт с вашим адресом.

Полезные советы

✓ Свежий капустный сок предотвращает всасывание ядовитых веществ в кровь. Имеет и противорадиционное свойство. Употребляют теплый сок по 1/2-1 стакану до еды.

✓ Свекла ускоряет выведение шлаков из организма и предупреждает раковые заболевания.

✓ Свекольный и морковный соки снижают кислотность в желудке.

✓ Атеросклероз мозга лечат соком лука с медом (1:1). Употребляют по ст. ложке 3 раза в день в течение трех месяцев.

✓ Сахарный диабет лечат настойкой из сока лука и спирта (1:1). Употребляют по ст. ложке в день в течение месяца. При необходимости повторяют.

✓ Эликсир молодости. Очень полезен для одряхлевшего организма. Помогает против одышки. Сок с мезгой из 200 г чеснока смешивают с соком из 12 лимонов. Закладывают в банку, накрывают марлей и настаивают 24 дня. Употребляют перед сном по чайной ложке, разбавляя в 1/2 стакана воды. Перед этим взбалтывают. Примерно через 2 недели начинается прилив сил, снижается усталость, улучшается сон.

✓ Ревматизм. При систематическом употреблении мяса в организме накапливаются кристаллики мочевой кислоты, которые вызывают резкую боль. Они же вызывают боль при подагре.

✓ Подобное действие производит и избыток альбумина, который накапливается при употреблении мяса, рыбы, сыра, яиц. Лечению помогает длительная овощная диета.

Вопрос-ответ

Переходят от горошины к горошине

У меня неприятности. Решила посмотреть семена гороха (мы его называем с пипочкой) и фасоли. Все они оказались с дырочками, которые, вероятно, высасывать нет смысла. Чтобы избежать неприятностей на будущее, подскажите, как сохранить горох и фасоль.

Гороховая зерновка (брухус). Зимуют жуки по одному в зерне. Зараженные горошины можно узнать по темным пятнам на оболочке. Поврежденные зерна не пригодны для посева, потому что теряют всхожесть. Они невкусные и вредные для

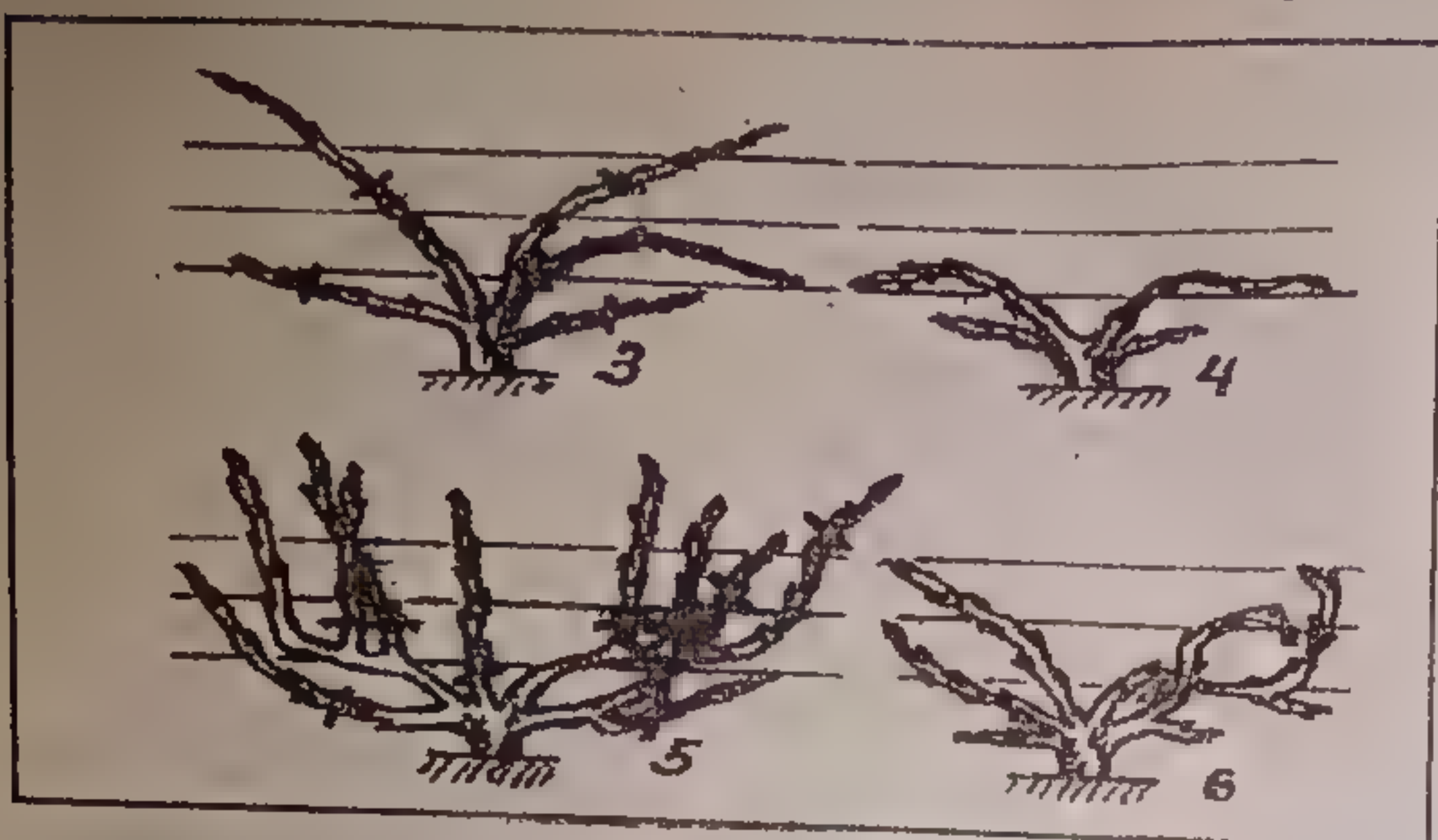
питания, т.к. содержат экскременты вредителя. При покупке гороха опускают горошины в солевой раствор (0,3 г на 100 мл воды). Зараженные зерна всплывают. Это необходимо, потому что жуки могут переходить от горошины к горошине.

Т. ТРЕСКИНА.

Фасолевая зерновка. Карантинный объект. Распространяется с зерном. В одном зерне может быть несколько личинок, которые при хранении могут переходить из зерна в зерно.

Для борьбы с зерновкой необходимо убирать фасоль до полного созревания стручков. У спелых стручков самки прогрызают ход в спинном шве и откладывают яйца внутри боба.

Семенную фасоль обеззараживают пересыпкой гашеной известью (1 г на 100 г семян).



Каждому кусту винограда в первые 3-4 года жизни необходимо придать определенную форму, создать скелет, т. к. без этого растение не будет давать обильные урожаи высококачественных ягод, а уход за ним будет затруднен. В последующие годы ежегодной обрезкой эту форму поддерживают и обновляют.

В нашей зоне, где культивируются в основном укрывные сорта винограда, применяются формы без штамбов. Кусты зимостойких сортов, возделываемые в пристенной культуре, на беседках могут иметь штамбы разной высоты. Применительно к ним изучим два вида формировки.

Веерная бесштамбовая формировка кустов (рис. вверху). Этот способ формирования кустов наиболее распространенный на укрываемых на зиму насаждениях, культивируемых на проволочных шпалерах. Количество рукавов (3 - 4 и больше) на кусте, а также их длина определяются биологическими особенностями сорта винограда и условиями их произрастания.

год на каждом рукаве нижний побег обрезают на 2-3 глазка — на сучок замещения, а верхний — более длинно (на 6-8 глазков) — на плодоношение.

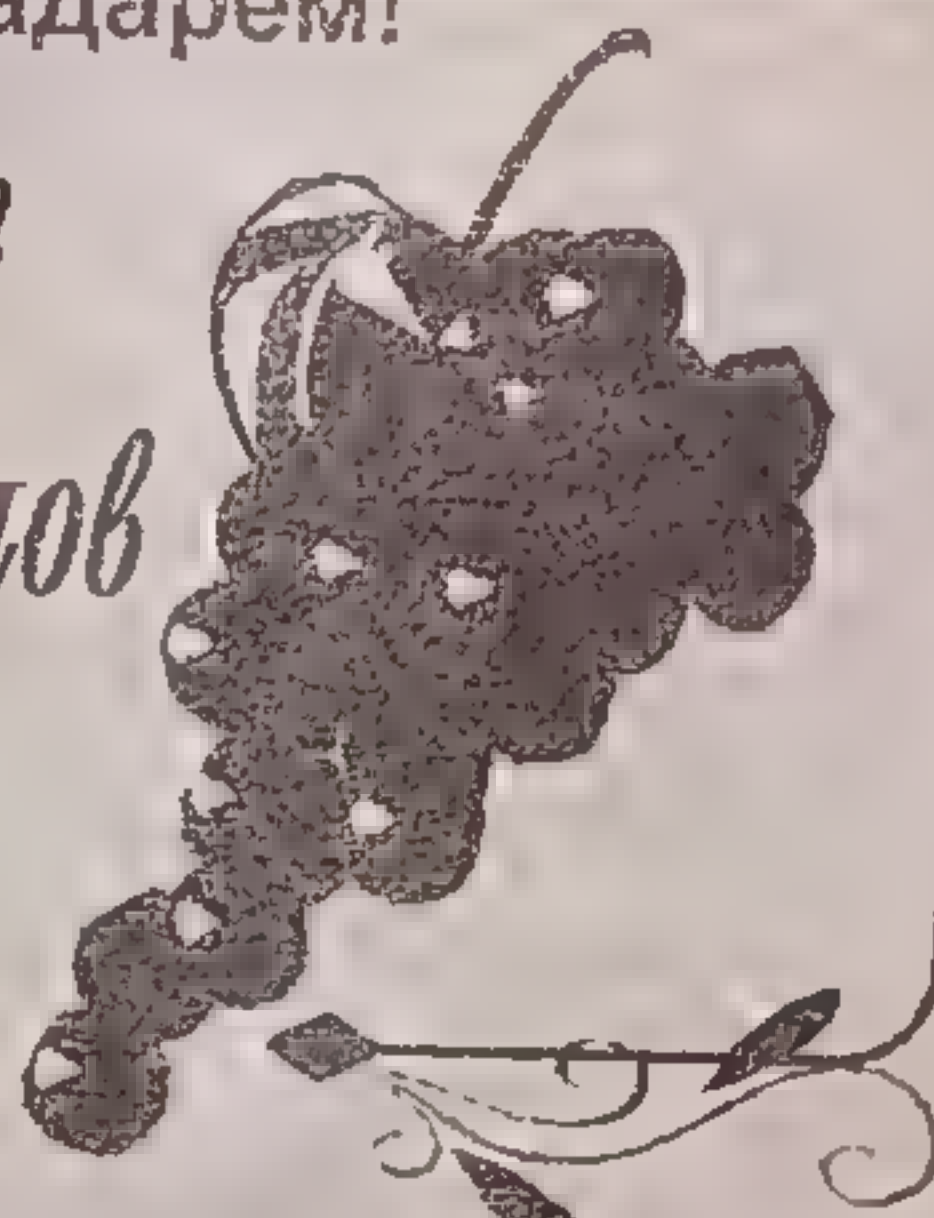
На этом создание 4-рукавной формировки завершается. В дальнейшем отплодоносившие лозы (стрелки) ежегодно удаляют, а из побегов, выросших на сучках замещения, формируют но-

на разных уровнях и в разных направлениях в соответствии с интересами и пожеланиями виноградаря. В виде вертикального кордона можно формировать кусты морозоустойчивых сортов, не требующих укрытий и используемых для украшения стен домов, закрытия веранд, балконов, беседок и т.п.

Для создания вертикального кордона выращивают 1 - 2 сильных побега, которые располагают на опорах в желаемом направлении. После распускания глазков ежегодно производят частичную обломку побегов, оставляя только необходимые для формирования стволов, кордонов, рукавов. После создания основного скелета куста дальнейшая ежегодная обрезка состоит в формировании плодовых звеньев и частичной обломке побегов с целью регулирования их роста и плодоношения. Для замены стареющих или поврежденных многолетних частей куста у их основания оставляют сильный побег, из которого формируют новые штамб, ствол, кордон или рукав, а старый через год вырезают. Успехов вам!

Стань виноградарем!

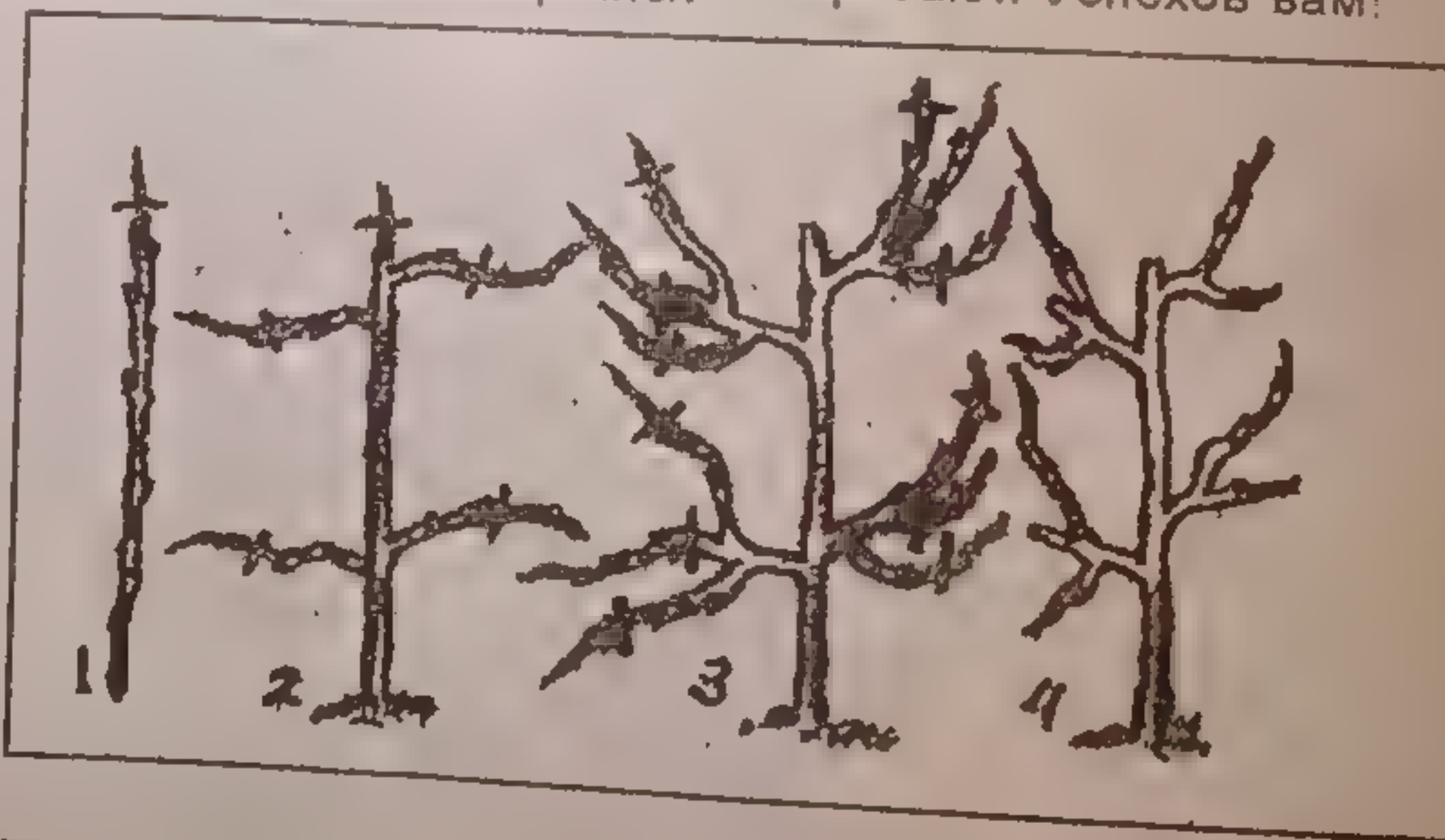
Формирование и обрезка кустов винограда



Для выведения этой формировки на второй год после посадки при обрезке оставляют две лозы по 2-3 глазка на каждой. Летом, когда зеленые побеги достигнут длины 20-25 см, оставляют четыре наиболее развитые, а остальные обламывают. Весной третьего года из этих побегов формируют четыре рукава: два нижних, наружных — коротких, и два верхних, внутренних — длинных. Для этого при обрезке на нижних лозах оставляют по 2 - 4, а на верхних по 6 - 8 глазков. После распускания почек на длиннообрезанных лозах все побеги, за исключением 2-3 верхних, выламывают. На четвертый

вые плодовые звенья — нижний побег обрезают на очередной сучок замещения, а верхний — на плодоношение.

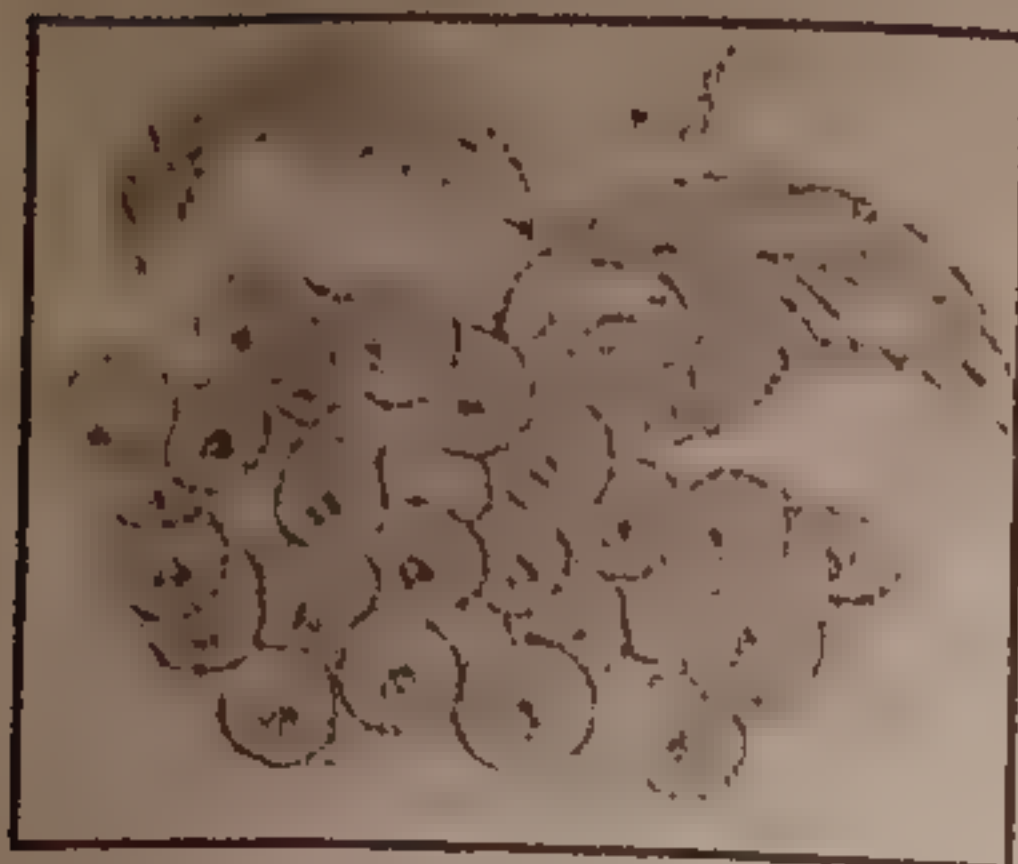
Вертикальный кордон (рис. внизу) имеет длинный ствол с боковыми ответвлениями, располагающимися



Как снизить высоту рукава винограда

С течением времени рукава вырастают очень длинными, хотя обрезка и выполнялась правильно. Поэтому выросшие рукава нужно уменьшать. Для этого в основании рукава не обрезается волчок с подходящим расположением. Он обрезается на один глазок, а на следующий год из выросшего побега оставляется сучок на два глазка.

Старый рукав отпиливается выше нового сучка. Так начинается формирование нового рукава. При этом кусту наносится чувствительная рана и отнимается часть его питания, поэтому рекомендуется при ежегодной обрезке удалять не более одного рукава.



Рябина

Ценным поливитаминным растением является и рябина, широко используемая как красивое декоратив-

ное растение.

Род рябин принадлежит к семейству розоцветных, имеет 84 вида, в нашей стране встречаются 34 вида дикорастущих рябин.

В частности, широко распространена у нас рябина обыкновенная. Растет по лесным опушкам, прогалинам. Светолюбива, хотя подчас и мирится с некоторым затенением, зимостойка и засухоустойчива.

У рябины обыкновенной имеются различные формы — деревья с плакучей кро-

ной, с золотистыми листьями, пирамидальной кроной. Получила известность Невежинская рябина — обыкновенная рябина, но с крупными, сладкими плодами. Несколько сортов выведены И. В. Мичуриным. Популярна рябина Гранатная — у нее плоды величиной с вишню, приятного кисло-сладкого вкуса. В ботаническом саду имеются и другие виды рябины.

Размножаются рябины семенами, которые следует высевать в августе, сентяб-

ре. При весеннем посеве требуется стратификация семян. Садовые формы и сорта размножают прививкой на сеянцы рябины обыкновенной. Лучший способ прививки — окулировка спящими глазками в июле.

Ценность плодов рябины заключается в наличии в них ряда поливитаминов и своеобразных антибиотиков — сорбиновой и парасорбиновой кислот.

Срезанные кисти плоды рябин хранятся долго, позволяя зимой получать при употреблении ценнейшие биоактивные вещества.

Деревья этого интересного растения не только декоративны, но и у большинства видов имеют вполне съедобные плоды.

Боярышник размножается семенами. Посев проводят косточками, очищенными от мякоти, осенью, сразу после сбора плодов, или весной следующего года — с обязательной стратификацией их с осени. Высевают семена обычно густо, так как многие косточки бывают пустыми. Всходят семена медленно, в растянутые сроки, всходы появляются большей частью весной следующего года. В течение первых лет боярышники растут мед-

БАРЫНЯ-ЯГОДА так называют в народе боярышник

ленно, прирост не превышает 20—30 см, в более поздние годы они достигают 30—40 см в год. Длительность жизни — до 200—300 лет.

Боярышники широко используются в зеленом строительстве. Они красивы и в пору цветения, и во время плодоношения, и в ярком осеннем уборе. Особенно декоративны боярышник перистонадрезанный, имеющий блестящую, темно-зеленую кружевную листву, боярышник сонгарский — с зо-

лотистой листвой и крупными коралловыми плодами, боярышник крупноколючковый — с красивой листвой и очень крупными (до 14 см) колючками, боярышник петушья шпора, боярышник Дугласа — с черными плодами и удивительно яркой осенней листвой, боярышник кроваво-красный, плоды которого широко используются в народной медицине. Все эти виды растут в Куйбышевском ботаническом саду. Они неприхотливы, зимостойки.

Применяют плоды боя-

рышников в лекарственных целях с давних пор, о его полезных свойствах писал еще Дискорид (I век н. эры). Изучение их терапевтических свойств, начатое в XIX веке, показало, что препараты из боярышника успокаивают нервную систему и благотворно влияют на деятельность больного сердца.

В зрелых плодах имеются витамин С, Р — активные соединения. Мякоть плодов содержит очень много пектиновых веществ. Застывший сок, напоминающий мармелад, — это целебный пектин, выводящий из организма различные ядовитые соединения.

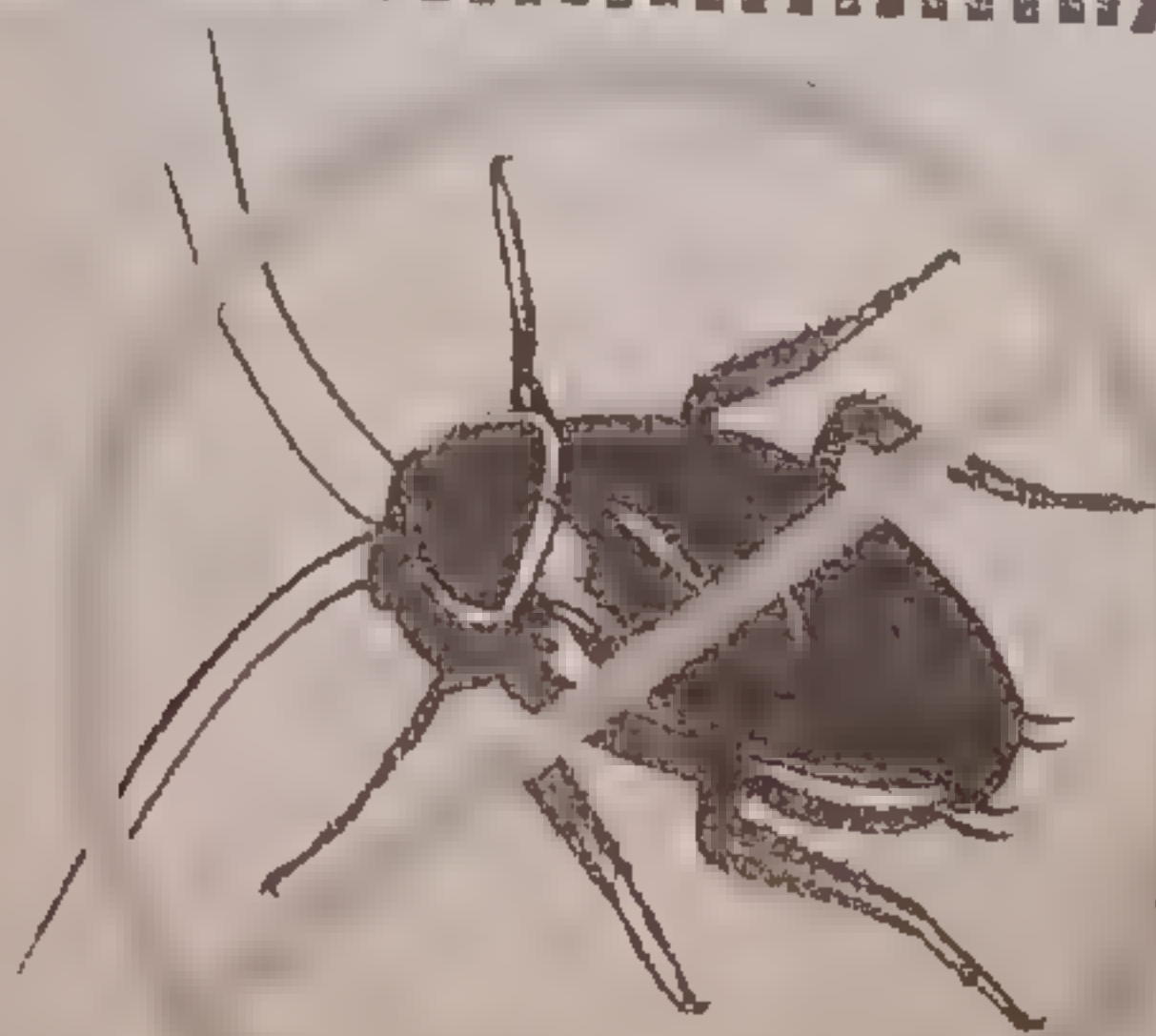
Высокоэффективные средства

от тараканов, муравьев

и других домашних насекомых:

Каприн-Ф, Инсорбцид,

Ораделът, Фенаксин, Машенька.



Магазин «Дача. Сад. Огород», ул. Чапаева, 107, тел. 4-93-57.

Тел. 4-93-57.

**БЛАНОЧНАЯ
ПРОДУКЦИЯ**

Адрес: ул. Чапаева, 107, ком. 106.
СОФИЯ-БАНК, 1 этаж
(ост. «Космос»).

Заготовки впрок

Кабачки по-украински

На одну банку вместимостью 1 л необходимо: свежих кабачков 1,7 кг, растительного масла – 100-120 г (50-60 г для обжарки кабачков и 50-60 г для добавления в банку), чеснока – 15 г, зелени петрушки и укропа – 7 г, соли – 10-12 г, 6%-ного раствора уксусной кислоты – 60 г. Свежие кабачки диаметром не более 5-6 см моют щеткой в холодной воде, ополаскивают проточной водой, отрезают плодоножки и нарезают кружками толщиной не более 2,5 см. Нарезанные кабачки обжаривают в прокаленном растительном масле до золотистого цвета и выкладывают в один слой для охлаждения.

Чеснок очищают, мелко нарезают и тщательно растирают в ступке или на доске. Петрушку и укроп моют в проточной воде, дают ей стечь и нарезают зелень кусочками длиной 1,5-2 см. На дно чистой сухой банки наливают растительное масло и уксус, насыпают соль, добавляют зелень, а затем плотно укладывают обжаренные кабачки. Банки наполняют на 2 см ниже верха горлышка, накрывают их прокипяченными лакированными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 50-60 градусов для стерилизации. Время стерилизации при 100 градусах для банок вместимостью 0,5 л – 20-25 мин., 1 л – 40 мин. После обработки банки герметично укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Баклажаны по-болгарски

На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: свежих баклажанов 6 кг, красных томатов – 1,6 кг, репчатого лука – 1,9 кг, чеснока 120 г, зелени петрушки – 100 г, растительного масла – 900 г, соли – 150 г, черного горького молотого перца

– 0,2 г, душистого молотого перца – 0,4 г.

Баклажаны одинаковой цилиндрической формы моют, удаляют плодоножки, разрезают на кружки толщиной 15-20 мм. Кружки помещают не более чем на 5 мин в раствор соли

12%-ной концентрации (на 1 л воды 120 г соли), после чего их вынимают, дают рассолу стечь и обжаривают кружки до равномерной золотисто-желтой окраски в прокаленном до появления белого дыма растительном масле. После обжарки баклажаны охлаждают.

Лук очищают, режут на пластинки толщиной на более 3 мм, обжаривают до желтовато-коричневой окраски в прокаленном растительном

масле. Красные томаты промывают холодной водой, удаляют плодоножки, режут на дольки или пропускают через мясорубку, нагревают до кипения и протирают через сито. Протертую массу уваривают до уменьшения объема на 1/3. Чеснок замачивают на 1,5-2 часа в холодной воде, затем очищают дольки и пропускают через мясорубку с решеткой, имеющей отверстия диаметром 2,5-3 мм. Зелень моют и мелко режут. Перемешивают все составляющие, помещают фарш в эмалированную кастрюлю и нагревают до кипения, постоянно помешивая.

В сухие подогретые банки помещают небольшой слой фарша, затем слой обжаренных баклажанов и так чередуют слои до заполнения банки. Сверху должен быть слой фарша. Наполненные банки накрывают прокипяченными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагревают до 60-70 градусов для стерилизации. Время стерилизации при 100 градусах для банок вместимостью 0,5 л – 50 мин, 1 л – 90 мин. После обработки банки герметично укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

ТАЛОН

бесплатного частного объявления

(Фамилия, имя, отчество рекламодателя)

Текст объявления (не более 15 слов)

Адрес, телефон

Правила заполнения купона

К публикации принимаются объявления, написанные разборчиво (названия, адреса, фамилии – печатными буквами) и только на талоне из газеты «Зеленый проспект». Ксерокопии не принимаются.

Один талон – одно объявление. При нарушении этого требования редакция вправе опубликовать одно объявление.

Бесплатно публикуются объявления только частного характера. За срочность предусмотрена плата.

Почтовый адрес редакции: 413800, Саратовская обл., г. Балаково, ул. Чапаева, 107.

Учредитель: ООО «Анис».
Редактор: Т. Бородовская.

Газета издается с июня 1999 г.
Выходит 2 раза в месяц.

За содержание рекламы ответственность несут рекламодатели.

Отпечатана в типографии ООО «Анис»: г. Балаково, Саратовская обл., ул. Чапаева, 107, тел. 4-93-57.
Тираж 500 экз.
Заказ № 813

Объем 1 п.л.
Цена договорная.



Газета для садоводов и огородников

№ 8

сентябрь
'99

Зеленый

проспект

Выходит 2 раза
в месяц

Если первый день «бабьего лета» (15 сентября) ясный и теплый, то и вся осень теплая и ведренная, и наоборот, «бабье лето» ненастно — осень сухая.

Много тенетника на «бабье лето» — к ясной-осени и холодной зиме. Паутина стелется по растениям — к теплу.

Если в этом месяце на дубах будет много желудей, то ожидай снегу перед Рождеством.

Пчелы осенью плотнее леток воском залепляют — на холодную зиму, оставляют его открытым — к теплой зиме.

Если листопад пройдет скоро, надо ожидать крутой зимы. Поздний и дружный листопад — к суровой и продолжительной зиме.

Появление комаров поздней осенью — к мягкой зиме.

Осиновые листья ложатся «лицом» вверх — к студеной зиме. Изнанкой кверху — зима теплая, если и так и сяк — зима умеренная.

Если рябины в лесу много — осень дождливая, если мало — сухая. Много ягод на рябине предвещает строгую зиму.

Сегодня в номере:

- Основа будущего урожая закладывается сегодня.
- Осенние заботы садовода и огородника.
- Справочный отдел «ЗП» к вашим услугам.
- Совет специалиста: сорта для вашего сада.
- Заготовки впрок: солим, квасим.

Продается РАФ-2203 в разобранном состоянии.
Тел. 4-17-85, в рабочее время.

В магазине «Дача. Сад. Огород.»

РАСПРОДАЖА
по сниженным ценам

- Семена овощей и цветов.
- Торфолин и почвогрунты.
- Препараты для защиты растений.
- Премиксы — витаминно-минеральные добавки для домашних животных.

Адрес:
ул. Чапаева, 107.

Скидки до 30%!

Тел. 4-93-57.

Будущий урожай готовим сегодня

Для получения ранних овощей все большее значение приобретают подзимние посевы. Преимущество этих посевов особенно ощущается в годы с засушливой весной,

культуры.

Подзимние посевы лучше размещать на высоких участках с рыхлой плодородной почвой или на грядках, которые весной быстро просыхают и прогреваются. Под зиму сеют мор-

поздно осенью, когда температура почвы понизится до 2—3°C. Это обычно совпадает с началом утренних заморозков. На небольшой площади семена можно посеять и в промороженную землю, но заделывать их надо все же талой землей; глубина заделки 1,5—2 см. Норму высева семян при посеве под зиму не увеличивают. Практикой установлено, что при хорошей всхожести семян загущенные всходы угнетают друг друга, мешают быстрому нарастанию корнеплода и фактически сводят на нет преимущества подзимнего посева — получение более раннего урожая. Норму высева семян увеличивают лишь в том случае, если их всхожесть понижена. Посевы мульчируют торфом или перегноем. Это предохранит от образования почвенной корки, дольше сохранит влагу, накопившуюся в почве за зиму.

Рано весной посевы накрывают пленкой, при обозначении всходов почву рыхлят. С наступлением теплой погоды растения подкармливают мочевиной (20 г на 1 кв. м), что значительно ускоряет рост и развитие растений. Через 10 дней подкормку повторяют раствором огородной смеси (30 г на 10 л воды).

Раннюю продукцию листового салата, укропа, зеленого лука из севка начинают убирать в конце мая — начале июня, пучковую морковь — в конце июня, после нее высаживают цветную капусту (повторная культура). Лук-репка из мелкого севка при подзимней посадке в благоприятные годы полностью вызревает в августе.

Подзимний посев не рекомендуется для овощей, которые предназначены для хранения зимой.

Советы овощеводу

● Различные культуры требуют для себя различной подготовки почвы и удобрений. Например, под картофель требуется глубокая обработка почвы и окучивание, а моркови, столовой свекле нужна почва уплотненная, мелкокомковатая. После органических удобрений лучше выращивать капусту белокочанную и другие виды капусты, огурцы, тыкву, сельдерей, а после них — салат шпинат, морковь, горох, редис, репу.

● Белокочанная капуста по выносу питательных веществ занимает первое место среди овощных культур. В период интенсивного роста она потребляет особенно много азота и калия, в фазе рассады — фосфора. Поэтому под основную заправку с осени вносят 2/3 фосфорно-калийных удобрений, в том числе под ранние сорта 6-12 г на кв.м азота, 2-6 — фосфора, 3-9 калия; под среднеспелые и поздние в два раза больше; под цветную капусту — 6-12 азота, 8-12 — фосфора, 12-15 г на кв.м калия. Для основной заправки почвы под капусту можно применять все виды простых удобрений или удобрительные смеси.

● Через несколько недель после подкормки и срезки надземной части у многолетних растений их рыхлят, укрывают на зиму перегноем, навозом, компостом слоем 4-7 см, слегка окучивают. Нуждаются в укрытии корневища спаржи, ревеня, мяты, пимонной и др.

Подзимние посевы

так как семена, посеянные под зиму, полнее используют зимнюю влагу, быстрее набухают и дают ранние дружные всходы. Они эффективны и при холодной дождливой весне, когда нельзя рано начать обработку почвы на участке и посев. И наконец, подзимний посев освобождает от многих работ, которые надо было бы проводить в напряженное весеннее время. В настоящее время все шире распространяется и приобретает практическое значение посев под зиму дражированными семенами, а некоторые любители практикуют и зимний посев в землю.

Для этого с осени на подготовленной для зимнего посева грядке делают бороздки и прикрывают их (от снега) листьями старой фанеры, толя, рубероида. Не забудьте в это же время заготовить почву для засыпки высеваемых зимой семян. Она должна быть сухой, поэтому хранить ее нужно в крытом помещении. В декабре — марте снег с грядки сбрасывают, укрытия снимают, а намеченные с осени бороздки прочищают острым колом или жестким веником. Высеянные семена засыпают приготовленной землей, слой которой зависит от высеваемой

культуры: морковь, петрушку, свеклу, редис, салат, укроп, шпинат, чеснок, лук (чернушку) и мелкий севок (диаметром не более 1 см). Хорошо показала себя при подзимних посевах морковь Нантская 4 и Нантская 14, которые быстрее формируют корнеплод; для выборки на пучок можно сеять любые сорта свеклы, но лучше Подзимнюю А-474 с повышенной устойчивостью к стрелкованию; редис Розово-красный с белым кончиком; салат Московский парниковый; лук Стригуновский и Мячковский (местные), а также Даниловский 301, Каба, Сквирский, Однолетний хавский 74. Три последних сорта высевают только семенами (чернушкой), а три первых — мелким севком.

Большое значение имеет срок посева под зиму. При слишком раннем посеве семена могут прорасти и погибнуть зимой, при позднем — почва промерзнет и посев будет невозможен. Участок готовят для подзимних посевов заблаговременно, пока стоит хорошая погода. Почву перекапывают, удобряют, разравнивают, делают гряды (в районах с избыточно увлажненными почвами), нарезают бороздки глубиной 4 см (после оседания почвы глубина бороздок будет значительно меньше). Посев проводят

Магазин «Дача. Сад. Огород.»

НОВЫЕ ПОСТУПЛЕНИЯ

Огурцы:

Анюта
Ира FI
Соловей
Засолочный
Бизнес FI
Гинга FI
Конни FI

Перец:

Сладкий:

Богатырь
Медаль
Агаповский
Подарок Молдовы
Винни-Пух
Родник

Здоровье

Острый:

Астраханский

Баклажаны:

Викар
Солярис
Черный красавец

Луковичные осенние посадки:

Анемоны
Тюльпаны
Гиацинты
Ранункулюсы
Ирисы
Крокусы
Мускари
Нарциссы

ТОМАТЫ:

Балконное чудо	Снегопад FI
Виноградный	Любитель
Гигант красный	Никола
Золотая Рыбка	Талалихин
Искорка	Перцевидный
Солнечный	Руслан
Яблонька России	Ляна
Райское наслаждение	Дикая Роза
Новогодний FI	Сан-Марцано
Отрадный	Алена

Кабачки:

Белоплодный:

Грибовский 37

Цуккини:

Зебра
Аэронавт

Редис:

Жара
Заря
18 дней
Французский
завтрак
Рубин
Софит
Вюрцбургский
Розово-красный
с белым кончи-
ком
Ледяная сосулька

КАПУСТА:

Белокочанная:

№1 Грибовский
№1 Полярный
Трансфер FI
Соло FI
Альбатрос
Беларусская
Казачок FI
Слава
Малахит FI
Лангедейкер поздняя
Амагер

Цветная:

Эрфуртская
Сноуболл
Кольраби:
Венская голубая
Венская белая

Пекинская:

Гранат

Брюссельская:

Лонг Айленд

А также: семенной картофель Золушка FI, земляника ремонтантная, дыня, пряные травы, большой выбор семян однолетних и многолетних цветов.

Удобрения:

Карбамид
Суперфосфат
Сульфат калия
Сульфат магния
Калий-известковое удобрение
Нитрофоска
Аммофос

Средства

от тараканов,
муравьев, клопов
и др. домашних
насекомых:

Альфатокс
Борафен
Торнадо
Титаник
Политокс
Мелацид
Машенька
Инсорбцид
Каприн Ф
Орадельт
Ловушки трех видов

Препараты для борьбы с грызунами, клеевые ловушки для крыс и мышей, мышеловки, кротоловки.

Серные шашки ФАС для обработки погребов от грибковых инфекций, насекомых, мокриц, мышей, крыс.

Богатый выбор садово-огородного инвентаря: лопаты, грабли, мотыги, секаторы, попольники, рыхлители, сучкорезы, ножовки, плодосъемники.

**САДОВЫЙ
ВАР**

Адрес магазина: ул. Чапаева, 107, тел. 4-93-57.

Календарь «дачника»

В саду

НАЧАЛИ желтеть листья, значит, пора перекапывать почву, внести органические удобрения. Под яблонями и грушами глубина перекопки не должна превышать 10-20 см, у вишни и слив — 10 см (чтобы не повредить корни). Сухую почву лучше перекапывать после полива или дождя.

В ПОСЛЕДНЕЙ декаде сентября с лучших кустов черной смородины и крыжовника срезают побеги на черенки и в начале октября высаживают их в заранее подготовленную грядку. Можно черенки хранить в подвале, во влажном песке, а весной высадить их прямо в грязь.

У малины удаляют 5-6-летние корневища, чтобы растение омолодить. На новых посадках малины устанавливают колья, побеги пригибают и связывают.

В СУХУЮ осень незадолго до листопада сад поливают. Штабы яблонь и груш, толстые скелетные ветви очищают от отмерших частичек коры. Дупла замазывают садовым варом. Опавшие листья сгребают и укладывают в компостную кучу.

Н О НАИБОЛЕЕ важная работа в осеннем саду — посадка. О том, как подготовить почву, посадочные ямы мы рассказали вам в прошлом номере газеты. Теперь черед за тем, как выбрать саженец, ведь есть определенные

правила, которые надо неукоснительно соблюдать, чтобы потом не жалеть затраченных денег и труда.

От плохого семени не жди хорошего племени — гласит народная пословица. Очень справедливо. Ведь будущий урожай зависит от качества посадочного материала, потому, покупая саженцы, выбирайте их умело.

Прежде всего надо усвоить: чем моложе саженец, тем легче и лучше будет приспосабливаться к условиям сада. Так, двухлетний саженец приживется легче, чем трехлетний, а однолетний легче, чем двухлетний.

Большую ошибку допускают те садоводы, которые, покупая посадочный материал, выбирают растение повыше, при этом мало внимания обращая на корни. А на состояние корней надо как раз обратить особое внимание: чем полнее сохранилась корневая система при выкопке, тем менее болезненно саженец переживет пересадку и легче приживется. Но для этого важно, чтобы корни были свежими и влажными.

Не покупайте саженец у тех продавцов, которые разложили свой товар прямо на земле, на асфальте при кузове машины, не защитив корни от высыхания. Предпочитайте товар у продавцов, которые держат корни саженцев в корыте или другой емкости с землей болтушкой или укрытые мешковиной. Ведь у корней нет защитного слоя — коры. Если корни сухие, обветренные, считай, они мертвые.

Собираясь на рынок или в магазин, возьмите с собой пленку, моток шпагата, мешковину или старые газеты. Купив саженец, оберните корни влажной газетой, потом пленкой и стяните шпагатом.

Полноценный двухлетний саженец яблони, груши, сливы должен иметь выраженный проводник — ствол и три-пять скелетных веток, направленных равномерно в разные стороны. Наклон веток к стволу должен быть близким к 90°, в любом случае — не меньше 45°. Ветки, отходящие от ствола под острым углом, прикреплены к стволу слабо и в дальнейшем под тяжестью плодов легко обламываются.

Не покупайте в качестве саженцев корневую поросль привитых вишен или слив. У привитых деревьев сортовой является только крона над местом прививки, а корни и корневая поросль — не культурные и не сортовые.

Культурным саженцем можно считать поросль корнесобственной вишни.

Для смородины, крыжовника желательно иметь хорошо развитые нитевидные мочковатые корни и от одной до трех веток длиной 30 - 50 см.

Купив саженец, постарайтесь сразу же доставить его в сад и посадить. Если нет такой возможности, то прикопайте его в затененном месте наклонно, засыпьте корни, прихватив и одну треть ствола, обильно полив его. К саженцу прикрепите этикетку с датой покупки, названием сорта.

В огороде

в хорошо проветриваемом помещении. Свойства пряных культур при сушке сохраняются. В сентябре убирают на семена Melissa лимонную при побурении семенных коробочек. Растение выдергивают с корнем, связывают в снопики, сушат и дозаривают, затем обмолачивают и очищают семена.

С РОКИ уборки корнеплодов (свеклы, моркови, петрушки, сельдерея и др.) определяют в зависимости от погоды и биологических особенностей сортов. Надо учитывать, что недозрелые овощи плохо подготовлены к зимнему хранению, так как оболочки их слабые, легко ранимые, а перезрелые овощи легко растрескиваются, грубы на вкус. Своевременно убранный урожай легче сохранить. Корнеплоды убирают в сухую погоду, подкапывая их лопатой или вилами.

П ОСЛЕ уборки участка от растительных остатков выпалывают сорняки, закладывают их для компостирования, а почву рыхлят на небольшую глубину мотыгой для провоцирования прорастания сорняков. Через две недели проводят основную обработку почвы, перекапывая ее на полную глубину пахотного слоя, и вносят органические и минеральные удобрения.

В СЕНТЯБРЕ высаживают рассаду или делят кусты ревеня. При делении куста выкапывают трех-четырехлетнее растение, разрубают корни остро наточенной лопатой или ножом на несколько частей. Каждая часть должна иметь почку и несколько корней.

Проводят осенний посев катрана сухими семенами в грунт. Там он проходит в естественных условиях стратификацию. Сеют рядовым способом с междурядьями 70 см и 40-50 см в ряду.

Глубина заделки на 2-3 см больше, чем при весеннем посеве. После посева обязательно мульчирование почвы.

Под шпинат участок выбирают повыше, а почвы полегче или сделать их такими. Семена можно высевать в конце сентября — начале октября, чтобы он ушел под зиму в фазе розетки (2-4 настоящих листа). Для лучшей перезимовки его укрывают легкой почвой или торфом. Сеют рядовым способом с расстоянием в ряду 6-8 см и между рядами — 15-20 см.

Напоминаем, во второй половине сентября высаживают озимые сорта чеснока. Посадки следует присыпать сверху торфом или парниковой землей слоем 2-3 см.

У МНОГОЛЕТНИХ пряно-вкусовых культур в конце сентября срезают все растения на 2-5 см от поверхности почвы, увязывают в пучки и сушат

Как сад сажать

✓ Практика садовода

Посадим дерево



Размер, посадочных ям для яблони и груши: 60—80 см — ширина, 50 см глубина; для косточковых: 50—60 см — ширина, 50 см глубина.

При копке ям верхний слой почвы складывают в одну сторону, нижний слой — в другую. В середине ямы устанавливают кол, высотой немного ниже скелетных ветвей саженца. На дно ямы

холмиком насыпают верхний слой земли, хорошо перемешав ее с перегноем (одно ведро на дерево). На холмик ставят саженец, расправляя корни по его поверхности.

Затем корни засыпают верхним слоем земли, взятой в междурядьях. По мере засыпания ямы почву утрамбовывают, затем делают лунки для полива и произво-

дят его из расчета 3—5 ведер воды на дерево. Подсохшую почву рыхлят. Стволик штамба восьмеркой подвязывают шпагатом к посадочному колу, чтобы он не раскачивался под действием ветра. Это обеспечивает хорошую укореняемость и, следовательно, хорошую приживаемость саженца.

Необходимо обязательно выдерживать глубину посадки. Корневая шейка или линия, проходящая между стволом и корнями, после полива должна быть на уровне почвы (на рисунке).

После посадки ветви саженца подрезают на одну треть длины. Скелетные ветви укорачиваются на одном уровне. Центральный проводник подрезается на 25 см выше скелетных ветвей.

В течение вегетационного периода проводят два-три полива с последующим рыхлением почвы, борются с вредителями.

Успехов вам!

Советы
старины глубокой

Зерно как биостимулятор

Давно это было. Библиотека списывала старые книги. В большой свалке меня привлекла растрепанная, без обложки книга со старинным начертанием букв, «ятями». Оказались советы садоводам. Запомнилось немного, но особенно то, что при посадке в яму между корешками надо рассыпать горсть зерна. Попробовал при закладке сада — приживаемость стопроцентная. И это объяснимо: проростки зерна являются хорошим биостимулятором для всего живого. С тех пор при посадке деревьев использую этот метод.

Андрей БРОВКИН.

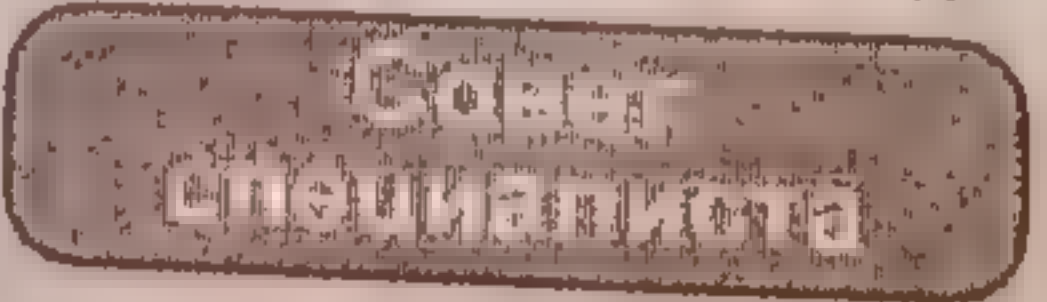
Правильно подберите сорта для сада

Осень — пора активных работ на дачных участках. Большинство дачников усвоили, что умелым подбором сортов яблонь можно добиться обилия яблок и потреблять свежие плоды в течение 8-10 месяцев в году. Это, конечно, при наличии погреба. Ведь уже в июле созревают плоды Грушовки московской, затем поспевают плоды Розового превосходного, Мальта багаевского и Медуницы. Это группа сортов летнего, раннего, срока созревания.

Группа сортов осеннего срока созревания представлена сортами саратовских ученых — Ренет волжский и Шафран Саратовский, а также сортами американского происхождения — Уэлси и Мекинтош. Лежкость их плодов 2-4 месяца.

Хорошим набором представлена группа зимних сортов. Это, прежде всего, Пе-

пин шафранный. Не пренебрегайте им. Сорт выведен И.В. Мичуриным, после лютых морозов восстанавливается, ежегодно плодоносит и лежит до февраля-марта. Сорта Саратовского селекционера Г.В. Кондратьевой — Беркутовское — яблоки лежат до весны. И новый ее сорт Первенец Ртищева, достоинство которого — прекрасные крупные плоды и раннее, на 3-4 году, вступление в плодо-



ношение будет украшением в любом саду. Прекрасны зимние сорта яблонь — Память Мичурина и Северный Синап отличающиеся обильным плодоношением и лежкостью плодов до мая месяца.

Так что подберите сорта и ешьте себе на здоровье свежие яблоки в течение 10 месяцев.

Правильный подбор сор-

тов груши позволит вам потреблять свежие плоды в течение 5-7 месяцев. В июле созревают сорта Г.В. Кондратьевой — Августинка, плоды которой крупные, до 400 г, а также ее же сорт Свердловчанка отличающийся компактной кроной небольшого размера. А груша Оригинал отличается действительно оригинальной формой плодов со сроком потребления в сентябре-октябре месяце. Также хорошо ведет в наших условиях груша Осенняя Яковлева — срок потребления плодов август-сентябрь. Из группы зимних сортов груш — Любимица Яковлева — срок потребления октябрь-ноябрь. Плоды 250-300 г с бергамотным привкусом. А груша Бере зимняя Мичурина будет лежать до нового года. Так что при умелом подборе сортов в наших условиях груши можно есть свежие в течение 5-7 месяцев.

Виктор ИВАНОВ.



Зубастый инструмент

Перед тем, как перекапывать участок, на котором еще недавно рос лес, сделайте себе лопату по образцу той, что показана на рисунке. Обыкновенной лопатой нелегко перерубать скрытые в земле древесные корни, кроме того, ее режущая кромка все время с них соскальзывает. Когда же корень попадает между пилообразными зубьями модернизированного инструмента, деться ему некуда: остро заточенные кромки зубьев сравнительно легко перерезают дерево.

Изготовить такой инструмент можно из листовой стали или из лопаты.

Труды меньше, зато надежнее

Те, кто выращивает урожайные сорта винограда (а хороший виноград у нас бывает только укрывной), знают, насколько тяжела эта работа — осенью укрыть, весной раскрыть виноград. А вот Иван Сергеевич Бабкин, виноградарь из Энгельса, нашел гораздо менее трудоемкий способ укрытия.

У него на зиму виноград уложен в траншею, в дощатый короб. Пришпильные лозы слегка укрыты листьями яблонь, затем матами из тростника, а сверху накрыты полиэтиленовой пленкой. Пленка не пропускает в траншею холодный, а из траншеи теплый воздух. Между матами и пленкой в 20 - 25 см от лозы — пространство в виде воздушной подушки, через которую тем более не проникает холод.

Весной, как только сходит снег и наступают продолжительные оттепели, начинаются и весенние заморозки. В это время Иван Сергеевич убирает пленку, а маты оставляет. Сквозь них воздух просачивается, не дает подпресть почкам. Когда установится температура воздуха плюс 8 - 10°C, кусты поднимают на шпалеры.

Попробуйте сделать, как Иван Сергеевич, и вы не пожалеете, станет намного легче управляться с виноградом.

Записная книжка «дачника»

Нетканая (полисветановая) пленка — защитник растений

На замену полиэтиленовой пленке пришло новое поколение.

Лутрасил. Выпускается в 4-х видах.

Термоселект. Вес м² 17 г. В кг 60 кв.м. Повышая температуру приземного воздуха и почвы, создает благоприятный микроклимат. Пропускает свет, воду и воздух. Поэтому создает условия для роста и развития рассады и

молодых растений. Обеспечивает рост даже при 0-8 град. Защищает растения от высоких (более 25°) и низких температур (0 - 1°) и от неблагоприятных погодных условий (переувлажнение почвы, от дождей, сильного ветра, засухи). Обеспечивает защиту от многих вредителей.

Пленкой накрывают посеяв или высаженную рассаду, а края присыпают почвой или прижимают тяжелыми

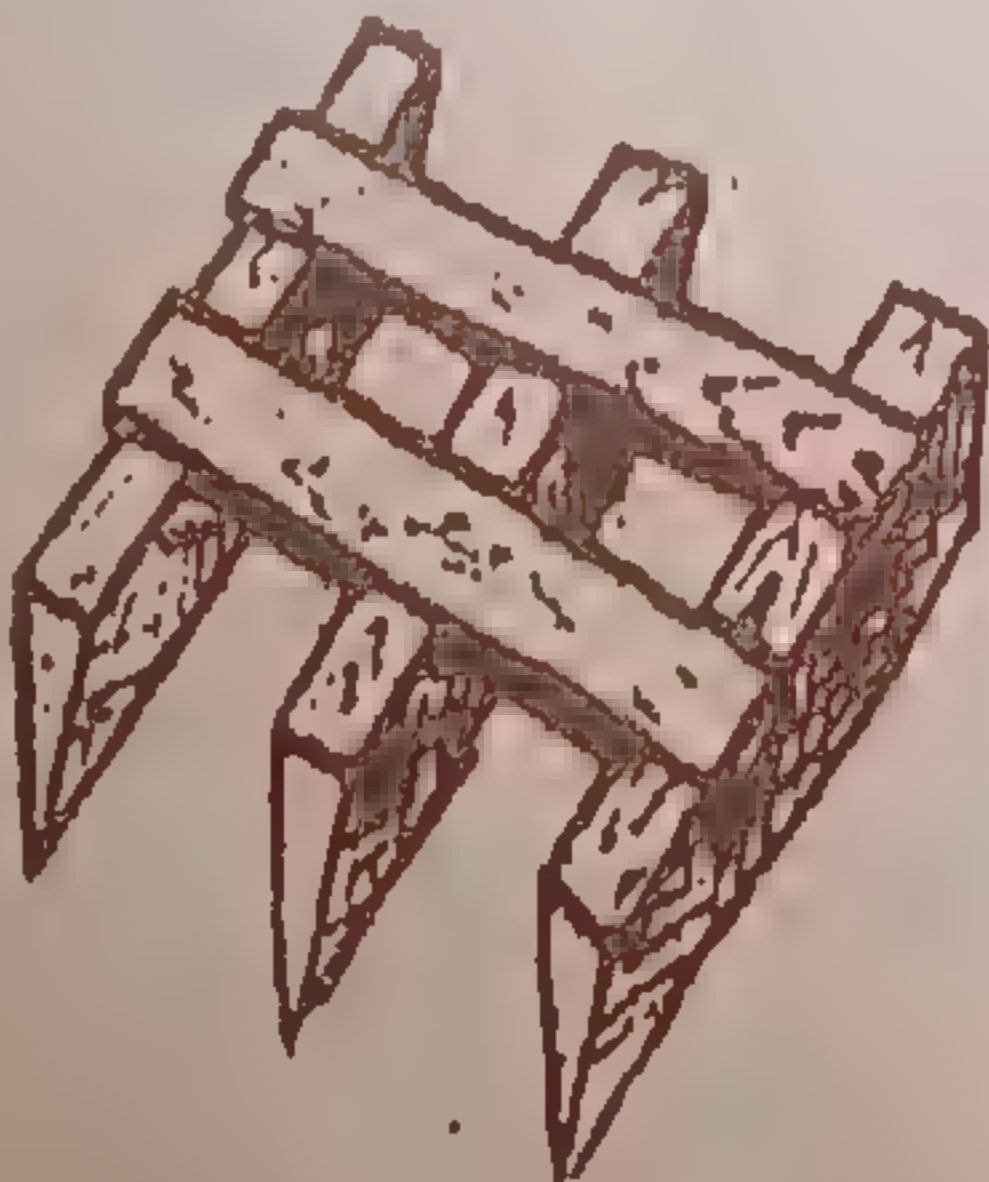
предметами. По мере роста пленку ослабляют. Снимают при достижении высоты растений 15 - 20 см в пасмурную погоду или вечером. Ее можно переставлять с ранних культур на более поздние. При укрытии растений в обогреваемых пленочных теплицах можно снизить расход тепла, а в необогреваемых начать посадку на несколько дней раньше. После употребления ее моют или стирают, просушивают и укладывают на хранение.

Пленку можно склеивать или сшивать. Срок службы 3 года.



Планки делают бороздки

Если вам нужно сделать бороздки на грядке, то как нельзя лучше подойдет планчатый маркер. Изготовьте треугольные планки, как вы видите на рисунке, и «сшейте» их поперечинами на выбранном вами расстоянии в зависимости от намеченной ширины междурядья. Глубина проникновения планок в почву до 5 см

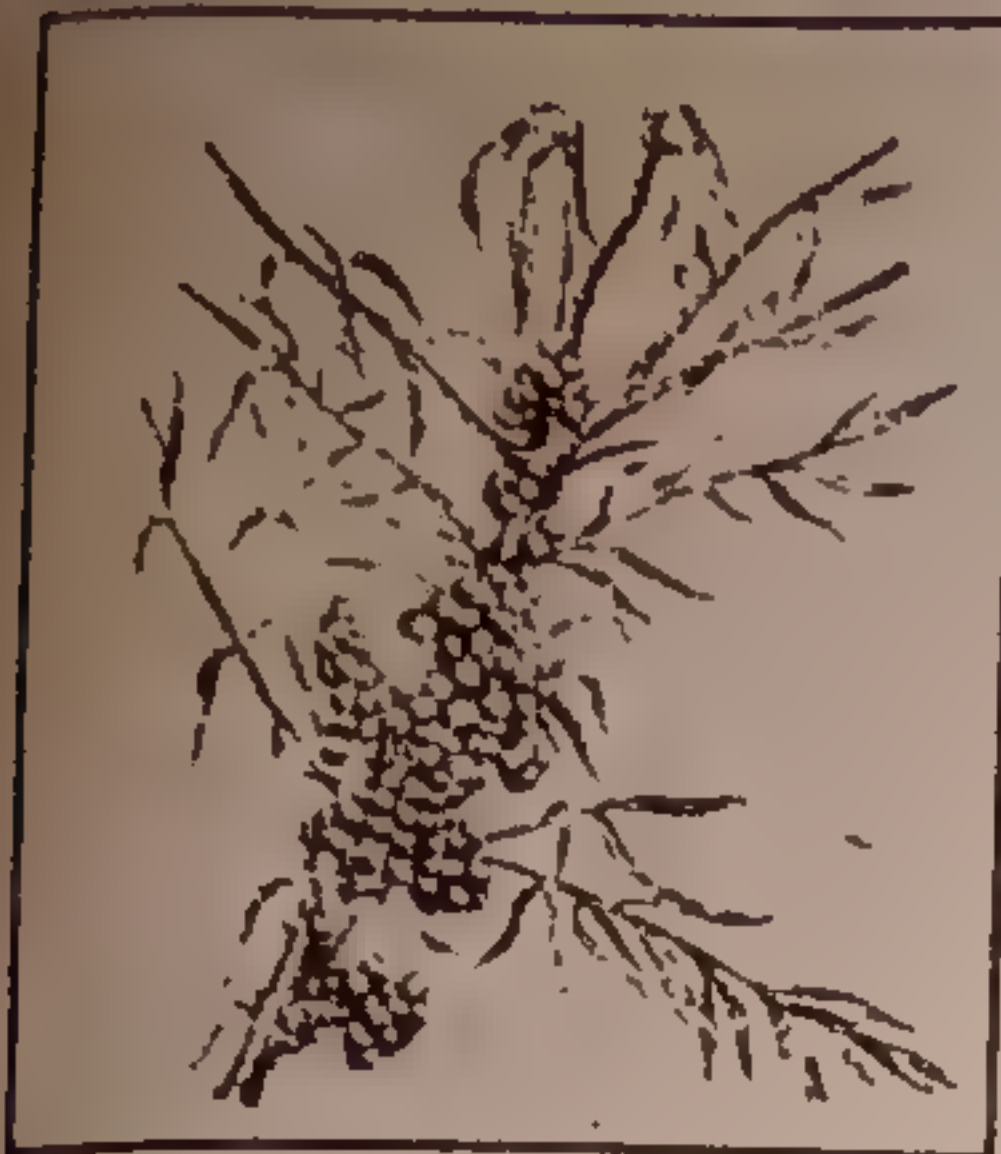


Известкуют и мелом

Причем его достаточно 10-12 кг на сотку, если почвы легкие; и 15-20 на тяжелых почвах в зависимости от кислотности. Лучше вносить 2/3 дозы под перекопку грядок, а 1/3 под грабли, повторяя известкование через 5-6 лет. Дозы можно уменьшить до 2-3 кг, если ежегодно вносить в рядки перед посевом или посадкой овощных расте-

ний, причем вносить с торфом, перегноем или просто с землей в соотношении 1:2. Известкование необходимо под огурцы, лук, свеклу.

Можно известковать почву и древесной золой: еловой золы берут в два раза больше, чем извести или мела; березовой и сосновой — в полтора раза.



Новые. Лучшие. Редкие.

Как вырастить Облепиху

Облепиха — растение двудомное ветроопыляемое. На одних растениях имеются женские цветки, на других — мужские. Цветочные почки у мужских экземпляров крупнее: у них больше и кроющих чешуй. В средней полосе России облепиха цветет в мае, плоды созревают в августе—сентябре. Деревья начинают плодоносить в 4—5-летнем возрасте. В период полного плодоношения урожай с каждого из них достигает 10—15 килограммов.

Облепиха — светолюбивое растение. Это следует учитывать при выборе места под ее посадку. Она лучше растет на воздухопроницаемых легких песчаных почвах с достаточной обеспеченностью водой.

В условиях средней полосы лучше всего облепиху высаживать рано весной. Обычно для этого используют 2—3-летние растения. В коллективных и приусадебных садах облепиху рацио-

нальное размещать вдоль изгороди на расстоянии 2,5—3 метра одно растение от другого. Для хорошего завязывания плодов необходимо через каждые 5—6 растений женских экземпляров высаживать один мужской.

На тяжелых глинистых почвах для увеличения воздухопроницаемости посадочные ямы засыпаются смесью земли, крупнозернистого речного песка, перегноя (или торфа) и 200-300 граммов суперфосфата. При посадке облепихи корневую шейку заглубляют на 5-8 сантиметров, почву хорошо уплотняют, обильно поливают, лунки мульчируют торфом или опилками. Вносить азотные удобрения под культуру не нужно.

При уходе за молодыми и плодоносящими насаждениями рекомендуется вносить один раз в 3—4 года по ведру перегноя или компоста на каждый квадратный метр приствольного круга. Удоб-

рения осторожно, чтобы не повредить поверхностно расположенную корневую систему, заделывают в почву на глубину 10—30 сантиметров путем перекопки. Про-

странство около кустов лучше содержать под черным паром. Поливают облепиху редко, но обильно.

После посадки саженцев не рекомендуется укорачивать побеги. Ограничиваются вырезкой полных ветвей. Весной следующего года и в дальнейшем до шестилетнего возраста удаляют лишь усохшие ветви. По мере старения насаждений проводят омолаживающую обрезку на боковую ветвь 2—3-летнего возраста.

Деревья поражаются облепиховой мухой, тлей, листоверткой, молью и другими вредителями. Чтобы избавиться от них, необходимо до цветения и после него опрыскивать насаждения карбофосом (3 г препарата на литр воды).

Размножают облепиху различными способами: окулировкой, прививкой, черенками и порослью. Довольно простым в условиях приусадебного сада является око-

речение одревесневших черенков. Для этого в ноябре—декабре режут черенки длиной не менее 25 сантиметров, связывают их в пучки, заворачивают в полиэтиленовую пленку и хранят в течение зимне-весеннего периода в холодильнике или в снегу при температуре от 0 до минус 5 градусов. Рано весной черенки двое суток вымачивают в воде при температуре 35—40 градусов, а затем высаживают во влажную почву, оставляя на поверхности 2—3 почки. В жаркую погоду черенки притеняют и ежедневно поливают из лейки. Через 3—4 недели они окореняются на 40—50 процентов.

Из сортов облепихи широкое распространение получили «новость Алтая», «дар Катунки», «золотой початок», «масличная», «витаминная» и «щербинки-1». Особенно большая работа по их размножению проводится в НИИ садоводства Сибири имени М. А. Лисавенко и на Владимирском опорном пункте по облепихе — основных поставщиках саженцев хозяйствам РФ. Они обеспечивают посадочным материалом и садоводческие коллективы по заявкам, поданным заблаговременно.

**А. МИХЕЕВ,
Т. ПАНЬКОВА,**
старшие научные
сотрудники НИИ
садоводства.

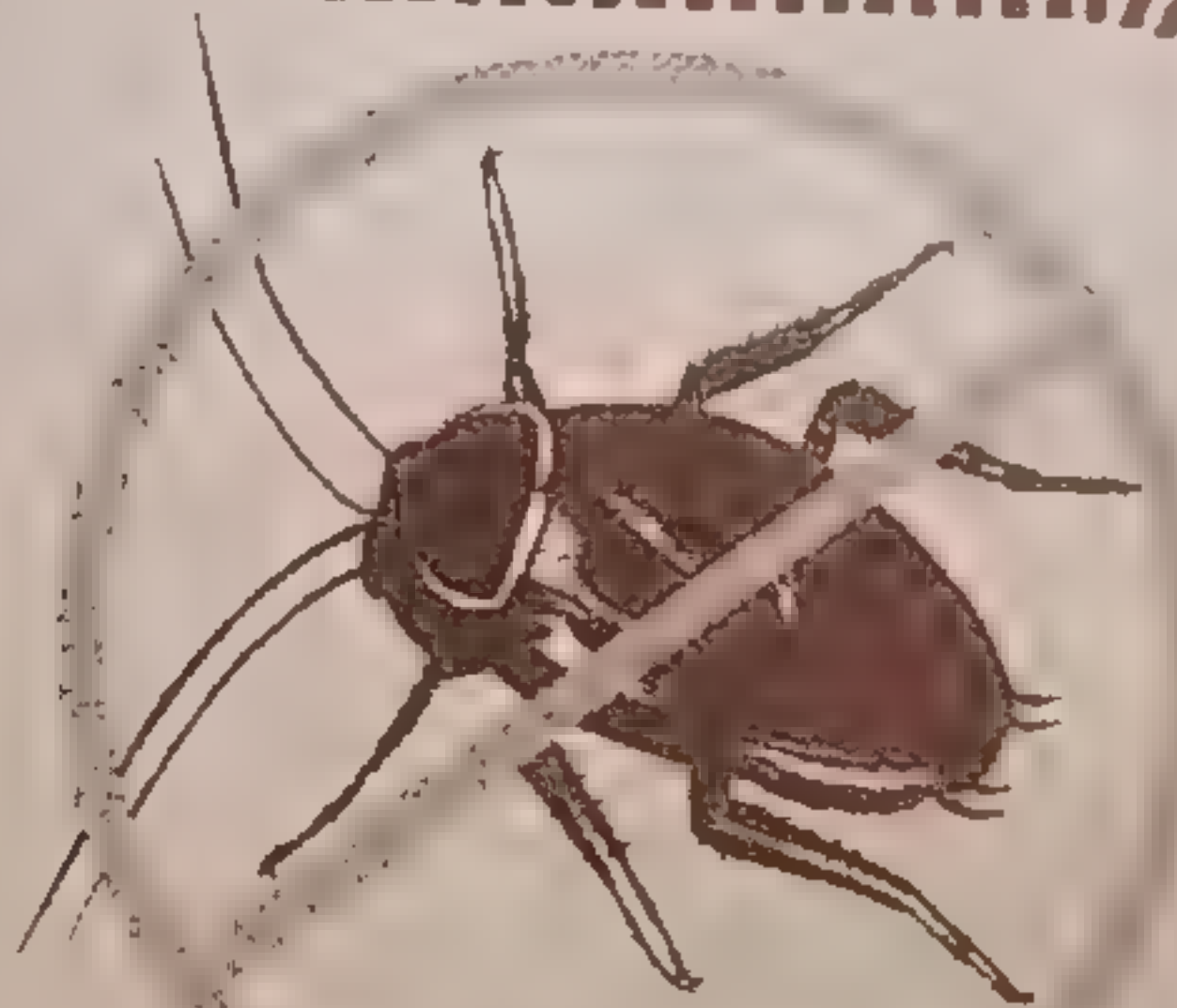
Тел. 4-93-57.

**Высокоэффективные
средства**

**от тараканов,
муравьев**

и других домашних насекомых:

**Каприн-Ф, Инсорбид,
Ораделът, Фенаксин, Машенька.**



Магазин «Дача. Сад. Огород», ул. Чапаева, 107, тел. 4-93-57.

**БЛАНОЧНАЯ
ПРОДУКЦИЯ**

Адрес: ул. Чапаева, 107,
ком. 106.
СОФИЯ-БАНК, 1 этаж
(ост. «Космос»).

Народные рецепты

При солении (квашении) овощей и плодов используют различную тару: деревянные заливные бочки, полиэтиленовые мешки-вкладыши, стеклянные банки и бутылки, кадки, эмалированную посуду. Высокое качество соленых и квашеных плодовоовощей при хранении может быть обеспечено только при полном погружении продукции в рассол, герметичности тары и отсутствии доступа воздуха в нее.

Соление
томатов

Перед солением томаты сортируют по степени зрелости (красные, розовые, бурые и молочные). Лучше солить розовые и бурые. Тару, сырье и вспомогательные материалы готовят и укладывают так же, как и при засолке огурцов.

Для заливки красных и бурых томатов используют 7%-й, а розовых и молочных—6%-й рассолы. Если соленые томаты хранят в неохлаждаемых помещениях, концентрацию рассола увеличивают на 0,5—1 %.

Чтобы получить 100 кг готового продукта, берут, кг:

Свежих томатов 104—107

Укропа 1,5—2,0

Перца стручкового горького свежего 0,1

Корней хрена 0,5

Листьев петрушки и сель-

деря 0,4

Листьев черной смородины 1,0

Рассола 75 л.

По желанию добавляют листья хрена, майорана, базилика, корицу, чеснок и другие пряности. Уложенные томаты с пряностями в тару и залитые рассолом ферментируют 2—3 дня и после долировки рассолом хранят при температуре 0...+10 °С.

Соление
арбузов

Лучше использовать мелкие арбузы в розовой стадии зрелости. Мытые арбузы ук-

зах позволяет предварительную ферментацию не проводить, а сразу после засолки ставить их на хранение в прохладном помещении.

Квашение
свеклы

Свеклу очищают, ополаскивают водой и быстро укладывают в подготовленную тару. Корнеплоды заливают рассолом 2—3%-ной концентрации.

Оптимальной для брожения считается температура 20—25 °С. При этом квашение свеклы продолжается 10—15 дней. Во время брожения удаляют пену с поверхности и систематически моют кружки и гнет.

Сквашенная свекла светлеет, а рассол делается темно-красным, приобретает кисловато-солонатово-сладкий вкус. Готовую продукцию следует хранить при температуре не выше 7 °С.

Квашеная свекла и свекольный сок обладают диетическими и целебными свойствами. Их используют для приготовления первых блюд и как полезный напиток.

Пришло время солить
и квасить

ладывают рядами в тару и заливают 4—5%-м рассолом. Более вкусными получаются арбузы, если их заливают арбузным соком или засыпают арбузной мезгой с добавлением 2—3 % соли. Для предохранения соленых арбузов от деформации их можно пересыпать песком с последующей заливкой 5%-м рассолом. Повышенное содержание сахаров в арбу-

ТАЛОН

бесплатного частного объявления

(Фамилия, имя, отчество рекламодателя)

Текст объявления (не более 15 слов)

Адрес, телефон

Правила заполнения купона

К публикации принимаются объявления, написанные разборчиво (названия, адреса, фамилии — печатными буквами) и только на талоне из газеты «Зеленый проспект». Ксерокопии не принимаются.

Один талон — одно объявление. При нарушении этого требования редакция вправе опубликовать одно объявление.

Бесплатно публикуются объявления только частного характера. За срочность предусмотрена плата.

Почтовый адрес редакции: 413800, Саратовская обл., г. Балаково, ул. Чапаева, 107.

Учредитель: ООО «Анис».
Редактор: Т. Бородовская.

Газета издается с июня 1999 г.
Выходит 2 раза в месяц.

За содержание рекламы ответственность несут рекламодатели.

Отпечатана в типографии ООО «Анис».
Адрес редакции и типографии: г. Балаково,
Саратовская обл., ул. Чапаева, 107, тел. 4-93-57.
Тираж 500 экз.
Заказ № 830

Объем 1 п.л.
Цена договорная.

4

ПОНЕДЕЛЬНИК 28 февраля

6.00 Доброе утро.
Новости: 9.00, 12.00, 15.00, 18.00, 0.25
9.15 «Старые знакомые» X/ф.
10.15 Пока все дома.
10.45 Как это было.
11.25 Вкусные истории.
11.30 «Новые приключения Синдбада».
12.15 Добрый день.
12.50 «Ринг». X/ф.
14.30 Вместе.
15.20 «Охотники за привидениями».
15.40 Что да как.
16.00 Звездный час.
16.25 ... До шестнадцати и старше.
17.00 «Нежный яд».
18.25 С легким паром!
18.55 Мы и время.
19.45 «Глухомань». X/ф.
20.45 Спокойной ночи, малыши!
21.00 Время.
22.00 «Полтергейст: другая сторона». X/ф.
23.40 Взгляд.
0.40 «Майк Хаммер»

Вести: 6.00, 7.00, 8.00, 9.00,
13.00, 17.00, 20.00, 0.00
*6.20, 9.30 Доброе утро, губер-
ния!
*6.50, 7.50, 8.50, 17.20 Инф.
выпуск.

7.00 - 9.20 Доброе утро, Рос-
сия!
9.20, 10.00 Квантовая медици-
на.
10.20 "Цыганка".
11.05 "Санта-Барбара".
12.00 Зеркало.
13.20 Город женщин.
14.00 "Черная жемчужина".
14.50 "Дикий ангел".
15.35 Планета Земля.
16.35 Магазин на диване.
*17.25 Мистерия костюма.
*17.50 Думский вестник.
*18.05 Ума палата.
*19.00 Губерния.
19.25 Угол сериалов.
20.45 "Опаленный берег".
21.45 "Полный круг". X/ф.
23.30, 0.20 Спорт-ТВ.
0.45 Телеспецназ дежурная
часть.

6.00 Сегодня утром.
6.15, 8.10 Спорт, погода.
6.20, 7.15, 14.30, 18.40 Криминал.
6.35, 7.50 Большие деньги.
6.50, 8.15, 17.25 Впрок.
7.20 Карданный вал.
7.35, 9.50 Мультфильмы.
8.45, 17.25 Интересное кино.
8.55 «Она написала убийство».
Сегодня, 10.00, 12.00, 14.00,
16.00, 19.00, 22.00, 0.15
10.25 Вчера в «Итогах».
11.45 Куклы.
12.30 «Приключения принца
Флоризеля».
14.55 «Улицы разбитых фонарей II».

16.35 «Лоис и Кларк».
17.50 «Любовь и тайны Сансет Бич».
19.40 Герой дня.
20.00 «Скорая помощь».
20.55 Совершенно секретно.
22.45 Двое.
23.35 Сегоднячко.
0.40 Антропология.
1.15 Футбольный клуб.

7.00 Очевидец-3.
7.30, 17.30 «Альпийская академия».
8.00 На свежую голову!
9.00 «Верность любви».
10.00, 18.00 Из жизни женщины.
10.25 Сонник.
10.30, 19.30 «Диагноз: убийство».
11.35 «Сиквест».
13.30, 23.30 Телемагазин.
14.30 «Сеньора».
15.30 «Незабываемая».
16.30 «Отважные».
17.00 Мультфильм.
18.30, 1.00 Страсти по Соловьеву.
19.00 Мировой футбол.
19.25, 23.45 Глобальные новости.
20.30 Европейский футбол на TNT.
21.30 «Охота на сутенера». X/ф.
23.50 Лучшие матчи НХЛ

6.50 «День за днем».
8.40 «Дорожный патруль».
9.00 Новости

9.10 «ВЕЛИКОЛЕПНАЯ ОХРАНА».
11.00 Новости.
11.10 «Скандалы недели».
11.55 «Катастрофы недели».
12.40 Телемагазин «Спасибо
за покупку».
13.00 «ЦитаДень».
13.05 «День за днем».
15.00 Новости.
15.15 «Спасибо за покупку».
15.25 «НИКТО, КРОМЕ ТЕБЯ».
16.15 «Краткий курс».
116.25 «Знак качества».
16.50 ДИСК-канал.
17.20 «ТАРЗАН - ЗАЩИТНИК
ДЖУНГЛЕЙ».
17.50 «ГРЕИС В ОГНЕ».
18.15 «Дорожный патруль».
18.35 «АМБА-ТВ».
19.05 «ПСИ-ФАКТОР».
20.00 Новости дня.
20.25 «Место встречи».
20.40 «Вы - очевидец».
21.40 ПЕРВАЯ ВОЛНА».
22.35 «Дорожный патруль».
23.00 Новости.
23.15 «Алле, народ!».
23.25 «КАЗУС ИМПРОВИЗУС».
0.45 ДИСК-канал.
1.20 «Дорожный патруль»

7.00-8.30, 15.30-17.00 Мультсериалы.
8.30, 15.00 Мультфильмы.
8.50, 19.22 Подарки.
9.00 Саратовское времечко.
9.30, 21.00 «Удивительные
странствия Геракла»

10.30 «Бeverли Хиллз».
11.30 «Мелроуз Плейс».
12.30, 0.30 «Кегни и Лейси».
13.30, 19.25, 23.00
14.00, 0.00 Верны покупки.
14.30 Удачная покупка.
17.00 «Команда А».
18.00 «Квантовый скачок».
19.00 «Фантастическая девушка».
19.40 Муз. календарь.
20.00 «Зена - королева воинов».
22.00 «Шелковые сети».
23.05 «Полиция Майами»

Мультсериалы 7.00, 7.30,
16.45, 17.15, 21.05
8.00, 0.50 Муз. канал.
8.30 Мировой футбол «Жизнь в».
9.00, 18.40 Третий лишний.
Телемагазин 9.25, 11.00,
13.30, 15.25, 16.30
Новости 9.30, 11.30, 15.30,
18.30, 20.30, 23.20
9.40 «Дуплет».
11.40 «Наемник». X/ф.
14.00 Реноме.
14.30 «Секретные материалы».
15.40 «Свет женских глаз».
17.45 «Редакция».
19.00 «Селеста, только Селеста».
20.00 Белый полугай.
20.40 Пятая колонка.
20.55 В нашем городе.
21.30 «Вечерний свет». X/ф.
23.35 Спорт-куррьер.
23.50 «Пляж».

6.00, 8.15 Настроение
События 8.00, 11.00, 18.00,
20.00, 23.00
9.00 Третьего не дано.
9.50, 22.45 Петровка, 38.
10.00 «Узурпаторша».
11.15 Дата.

Профилактика с 12.00 до 18.00

18.15 Деловая Москва.
19.45 Мультфильмы.
20.55 «Плата за риск». X/ф.
23.05 Постскриптум.
23.15 Времечко.
23.45 Ночной полет.
0.15 «Отряд Акапулько».
1.10 «Сказки с того света».
X/ф.

15.00, 21.30 Инф. выпуск.
15.15, 19.55 Мультфильмы.
15.45 «Вызываем огонь на
себя». X/ф. 1-я серия.
РТР 17.20 Башня.
18.00 Почта РТР.
18.30 «Закон и порядок».
19.25 В ожидании Собиневско-
го фестиваля.
19.45 Бюро находок.
20.10 «Школа злословия». X/ф.
22.00 «Афганец-1». X/ф.
23.40 «Поиски линкора "Бис-
марк"». Д/ф.
0.30 Муз. программа.

ВТОРНИК 29 февраля

6.00 Доброе утро.
Новости: 9.00, 12.00, 15.00, 18.00, 0.25
9.15, 17.00 «Нежный яд».
10.15 Джентльмен-шоу.
10.45 Серебряный шар.
11.20 Вкусные истории.
11.30 «Новые приключения
Синдбада».
12.15 Добрый день.
13.10 «Следствие ведут знатоки».
14.30 Вместе.
15.20 «Охотники за привидениями».
15.40 Возможно все!
16.00 Царь горы.
16.25 ... До шестнадцати и
старше.
18.25 Смехопанорама.
18.55 Ищу тебя.
19.45 «Ермак».
20.45 Спокойной ночи, малыши!
21.00 Время.
22.00 «Царская охота». X/ф.
0.40 «Храм великолепия». X/ф.

Вести: 6.00, 7.00, 8.00, 9.00,
13.00, 17.00, 20.00, 0.00
*6.20, 9.30 Доброе утро, губер-
ния!
*6.50, 7.50, 8.50, 17.20 Инф.
выпуск.
7.00 - 9.20 Доброе утро, Рос-
сия!
9.20, 10.00 Квантовая медици-
на.

100-летие королевы русского
романса.
14.00 «Черная жемчужина».
14.50 «Дикий ангел».
15.40 Диалоги о животных.
16.35, 1.30 Магазин на дива-
не.
*17.30 Док. фильм.
*18.00 Не за тридевять зе-
мель.
*18.30 Актуальное интервью.
*18.40 Аграрный вопрос.
*19.00 Губерния.
*19.20 Я люблю..
19.25 Полный Модерн!
20.00 Вести.
20.45 «Опаленный берег».
21.45 «База». X/ф.
23.40, 0.20 К-2.
1.15 Телеспецназ: дежурная
часть.

6.00 Сегодня утром.
8.55 Совершенно секретно.
Сегодня, 10.00, 12.00, 14.00,
16.00, 19.00, 22.00, 1.05
10.25 Один день.
11.25 Путешествия натуралиста.
12.30 «Приключения принца
Флоризеля».
14.30 Итого.
14.50 В нашу гавань заходили
корабли.
16.35 «Новые приключения су-
пермена».
17.25 Интересное кино.

18.40 Криминал.
19.35 Герой дня.
19.55 «Скорая помощь».
20.45 «День рождения буржуа».
22.45 Глас народа.
0.05, 1.30 Футбол. Лига чемпионов.
1.05 Сегодня в полночь.

7.00 Очевидец-3.
7.30, 17.30 «Альпийская академия».
8.00 На свежую голову!
9.00 «Верность любви».
10.00, 18.00 Из жизни женщины.
10.25 Сонник.
10.30, 19.30 «Диагноз: убийство».
11.35 «Радуга».
13.30, 0.10 Телемагазин.
14.30 «Сеньора».
15.30 «Незабываемая».
16.30 «Отважные».
17.00 Мультфильм.
18.30, 1.35 Страсти по Соловьеву.
19.00 Неделя НХЛ.
19.25, 0.25 Глобальные новости.
20.30 Лучшие матчи НХЛ.
21.30 «Пятый элемент». X/ф.
0.30 «Чисто английские убийства»

6.50 «День за днем».
8.45 «Дорожный патруль».
9.00 Новости.
9.10 «Яд» Боевик.

11.55 «ПЕРВАЯ ВОЛНА».
13.00 «ЦитаДень».
13.05 «День за днем».
15.00 Новости.
15.15 «Спасибо за покупку».
15.30 «НИКТО, КРОМЕ ТЕБЯ».
16.15 «Краткий курс».
16.30 «Спасибо за покупку».
16.45 ДИСК-канал.
17.20 «ТАРЗАН - ЗАЩИТНИК
ДЖУНГЛЕЙ».
17.50 «ГРЕИС В ОГНЕ».
18.15 «Дорожный патруль».
18.35 «БИС».
19.05 «ПСИ-ФАКТОР».
20.00 Новости дня.
20.25 «Место встречи».
20.40 «СВ-шоу».
21.40 «ПЕРВАЯ ВОЛНА».
22.35 «Дорожный патруль».
23.00 Новости.
23.15 «Алле, народ!».
23.25 «ЛОВЕЦ СОЛНЦА».
1.30 ДИСК-канал.
2.15 «ГРЕИС В ОГНЕ».
2.50 (Окончание передач)

7.00-8.30, 15.30-17.00 Мультсериалы.
8.30, 15.00 Мультфильмы.
8.50, 19.22 Подарки.
Новости: 9.00, 13.30, 19.25, 23.00
9.30, 21.00 «Удивительные
странствия Геракла».
10.30 «Бeverли Хиллз».
11.30 «Мелроуз Плейс».
12.30, 0.30 «Кегни и Лейси».
14.00, 0.00 Время покупать.
14.30 Удачная покупка

18.00 «Квантовый скачок».
19.00 «Фантастическая девушка».
19.40 Муз. календарь.
20.00 «Зена - королева воинов».
22.00 «Шелковые сети».
23.05 «Полиция Майами».
0.00 ТВ-Клуб.

Мультсериалы 7.00, 7.30,
16.45, 17.15, 21.05
8.00, 1.10 Муз. канал.
8.30 1/52
9.00, 18.40 Третий лишний.
Телемагазин 9.25, 11.00,
13.30, 15.25, 16.30
Новости 9.30, 11.30, 15.30,
18.30, 20.30, 23.40
9.40 «Дуплет».
11.40 «Вечерний свет». X/ф.
14.00 Белый полугай.
14.30 «Полицейский блюз».
15.40 «Свет женских глаз».
17.45 «Редакция».
19.00 «Селеста, только Селеста».
20.00 Штормовое предупреждение.
20.40 Пятая колонка.
20.55 В нашем городе.
21.30 «Медведь». X/ф.
23.55 Спорт-куррьер.
0.10 «Пляж».

6.00, 8.15 Настроение
События 8.00, 11.00, 14.00,
20.00, 23.00

стание ведет ТВЦ.
9.25 С утра попозже.
9.50, 22.45 Петровка, 38.
10.00 «Узурпаторша».
11.15, 13.20 Дата.
12.00 «И это все о нем».
14.15 Как добиться успеха. Док-
тор Богданов.
14.30 «Лесси».
15.00 «Инспектор Деррик».
16.30 «Бестолковые».
17.15 Да!
17.45 Спортивная программа.
18.15 Деловая Москва.
19.45 Мультфильмы.
20.15 Лицом к людям.
21.10 Хоккей.
23.05 Постскриптум.
23.15 Времечко.
23.45 Ночной полет.
0.15 «Отряд Акапулько».
1.10 «Санта Фе» X/ф.

15.00, 21.30 Инф. выпуск.
15.15, 19.55 Мультфильмы.
15.45 «Вызываем огонь на
себя». X/ф. 2-я серия.
17.00, 0.20 Муз. программа.
РТР 17.20 Башня.
18.00 Сиреневый туман друг с
18.30 «Закон и порядок» фер-
19.25 «Золотые ворота» ивают
нографический ансамбл
Максимова. Базарно-Каизо-
лакского района
20.15 «Школа злословия»
ф. 2-я серия.

Бесн 5.00, 7.00, 8.00, 9.00,
13.00, 17.00, 20.00, 0.00
6.20, 9.30 Доброе утро, губер-
ния!
5.50, 7.50, 8.50, 17.20 Инф.
выпуск.
7.00 - 9.20 Доброе утро, Рос-
сия!
9.20, 10.00 Квантовая медици-
на.
10.20 "Цыганка".
11.05 "Санта-Барбара".
12.00, 13.20 Изабелла Юрьева.

6.00 Сегодня утром.
8.55 Совершенно секретно.
Сегодня: 10.00, 12.00, 14.00,
16.00, 19.00, 22.00, 1.05
10.25 Один день.
10.55 Круглая дата.
11.25 Путешествия натуралиста.
12.30 "Приключения принца
Флоризеля".
14.30 Итого.
14.50 В нашу гавань заходили
корабли.
16.35 "Новые приключения су-
пермена".
17.25 Интересное кино.
17.35 Впрок.
17.50 "Любовь и тайны Сансет Бич".

18.30, 1.35 Страсти по Соловьеву.
19.00 Неделя НХЛ.
19.25, 0.25 Глобальные новости.
20.30 Лучшие матчи НХЛ.
21.30 "Пятый элемент". X/ф.
0.30 "Чисто английские убийства".
6.50 "День за днем".
8.45 "Дорожный патруль".
9.00 Новости.
9.10 "Яд" Боевик.
11.00 Новости.
11.10 "ПСИ-ФАКТОР".

2.15 "ГРЕИС В ОГНЕ".
2.50 (Окончание передач)
7.00-8.30, 15.30-17.00 Мультсериалы.
8.30, 15.00 Мультфильмы.
8.50, 19.22 Подарки.
Новости: 9.00, 13.30, 19.25, 23.00
9.30, 21.00 "Удивительные
странствия Геракла".
10.30 "Бeverли Хиллз".
11.30 "Мелроуз Плейс".
12.30, 0.30 "Кегни и Лейси".
14.00, 0.00 Время покупать.
14.30 Удачная покупка.
17.00 "Команда "А".

15.40 "Свет женских глаз".
17.45 "Редакция".
19.00 "Селеста, только Селеста".
20.00 Штормовое предупреждение.
20.40 Пятая колонка.
20.55 В нашем городе.
21.30 "Медведь" X/ф.
23.55 Спорт-курьер.
0.10 "Пляж".
6.00, 8.15 Настроение.
События: 8.00, 11.00, 14.00,
17.00, 20.00, 23.00
9.00 Российские тайны: след-

15.00, 21.30 Инф. выпусками-
15.15, 19.50 Мультфильмы.
15.45 "Вызываем огонь на
себя". X/ф. 2-я серия. IX ве-
17.00, 0.20 Муз. програве. На-
РТР 17.20 Башня.
18.00 Сиреневый туман. Друг с
18.30 Закон и порядки Фэр-
19.25 "Золотые ворота" иеают
нографический ансамбл
Максимовка Базарно-Каизоа-
лакского района. "тель-
20.15 "Школа злослови" азде-
ф. 2-я серия.
22.00 "Афганец-2". X/ф. риво-
23.30 "Я люблю поезда" екар-

СРЕДА, 1 марта

6.00 Доброе утро.
Новости: 9.00, 12.00, 15.00,
18.00, 0.25
9.15, 17.00 "Нежный яд".
10.15 Смехопанорама.
10.45 Ищу тебя.
11.25 Вкусные истории.
11.30 "Новые приключения
Синдбада".
12.15 Добрый день.
13.10 "Следствие ведут знатоки".
14.30 Вместе.
15.20 "Охотники за привидени-
ями".
15.45 Классная компания.
16.00 Зов джунглей.
16.25... До шестнадцати и старше
18.25 Маски-шоу.
19.00 Человек и закон.
19.45 "Ермак".
20.45 Спокойной ночи, малыши!
21.00 Время.
22.00 "Осторожно, деньги!". X/ф.
23.50 Цивилизация.
0.40 "Гори!". X/ф.

12.00, 0.35 Телеспекназ.
12.30 Москва-Минск.
13.20 Город женщин.
14.00 "Черная жемчужина".
14.50 "Дикий ангел".
15.40 Моя семья.
16.35, 0.50 Магазин на дива-
не.
17.30 Док. фильм.
18.00 Культура губернии.
18.35 На краю тысячелетия.
19.00 Губерния.
19.25 Сам себе режиссер.
20.45 "Опаленный берег".
21.45 "Катала" X/ф.
23.25, 0.20 Театр + ТВ.
6.00 Сегодня утром.
8.55, 20.45 "День рождения буржуа".
Сегодня: 10.00, 12.00, 14.00,
16.00, 19.00, 22.00, 0.35
10.25 Глас народа.
11.40 Среда.
12.30 "Приключения принца
Флоризеля".
14.25, 1.00 Дневник Лиги чем-
пионов.
15.10 Двое.
16.35 "Новые приключения су-
пермена".
17.25 Интересное кино.
17.35 Впрок.
17.50 "Любовь и тайны Сансет Бич".
18.40 Криминал.
19.35 Герой дня.
19.55 "Скорая помощь".
22.35 Футбол. Лига чемпионов.

7.00 Очевидец-3.
7.30, 17.30 "Альпийская академия".
8.00 На свежую голову!
9.00 "Верность любви".
10.00, 18.00 Из жизни женщины.
10.25 Сонник.
10.30, 19.30 "Диагноз: убийство".
11.35, 13.00, 17.00, 19.00 Мульт-
фильмы.
13.30, 23.40 Телемагазин.
14.30 "Сеньора".
15.30 "Незабываемая".
16.30 "Отважные".
18.30, 1.05 Страсти по Соло-
вьеву.
19.25, 23.55 Глобальные новости.
20.30, 0.00 "Чисто английские
убийства".
21.30 "Комедия супружества".
X/ф.

16.15 "Краткий курс".
16.25 "Знак качества".
16.35 "Спасибо за покупку!".
16.55 ДИСК-канал.
17.25 "ТАРЗАН - ЗАЩИТНИК
ДЖУНГЛЕЙ".
17.55 "ГРЕИС В ОГНЕ".
18.20 "Дорожный патруль".
18.35 "Наши любимые живот-
ные".
19.05 "ПСИ-ФАКТОР".
20.00 Новости дня.
20.25 "Место встречи".
20.40 "Я сама".
21.40 "ПЕРВАЯ ВОЛНА".
22.40 "Дорожный патруль".
23.00 Новости.
23.15 "Алле, народ!".
23.25 "НОЧИ МАЛИБУ".
1.00 ДИСК-канал.
1.30 "Дорожный патруль".
1.40 "ГРЕИС В ОГНЕ".
2.10 "Плейбой".
3.40 (Окончание передач)

19.40 Муз. календарь.
20.00 "Зена - королева воинов".
22.00 "Шелковые сети".
23.05 "Полиция Майами".
0.00 ТВ-Клуб.
Мультсериалы: 7.00, 7.30
16.45, 17.15, 21.05
8.00, 0.50 Муз. канал.
8.30 Четвертая власть.
9.00, 18.40 Третий лишний.
Телемагазин: 9.25, 11.00,
13.30, 15.25, 16.30
Новости: 9.30, 11.30, 15.30,
18.30, 20.30, 23.20
9.40 "Майор Вихрь".
11.40 "Медведь" X/ф.
13.30 Телемагазин.
14.00 Штормовое предупреждение.
14.30 "Полицейский блюз".
15.40 "Свет женских глаз".
17.45 "Редакция".
19.00 "Селеста, только Селеста".
20.00 Большой репортаж.
20.40 Пятая колонка.
20.55 В нашем городе.
21.30 "Космическая морская
пехота" X/ф.
23.35 Спорт-курьер.
23.50 "Пляж".

9.50, 22.45 Петровка, 38.
10.00 "Узурпаторша".
11.15, 13.20 Дата.
12.00 "И это все о нем".
14.15 Дамский клуб.
14.20 На помощь!
14.30 "Лесси".
15.00 "Инспектор Деррик".
16.30 "Бестолковые".
17.15 Да!
17.45 За рулем.
18.15 Деловая Москва.
19.45 Мульт-пульти.
20.55 Хоккей.
23.05 Постскриптум.
23.15 Времечко.
23.45 Ночной полет.
0.15 "Отряд Акапулько".
1.10 "Панга: проклятие-3".
X/ф.

Вести: 6.00, 7.00, 8.00, 9.00,
13.00, 17.00, 20.00, 0.00
6.20, 9.30 Доброе утро, губер-
ния!
6.50, 7.50, 8.50, 17.20 Инф.
выпуск.
7.00 - 9.20 Доброе утро, Рос-
сия!
9.20, 10.00 Квантовая медици-
на.
10.20 "Цыганка".
11.05 "Санта-Барбара".

12.30 "Приключения принца
Флоризеля".
14.25, 1.00 Дневник Лиги чем-
пионов.
15.10 Двое.
16.35 "Новые приключения су-
пермена".
17.25 Интересное кино.
17.35 Впрок.
17.50 "Любовь и тайны Сансет Бич".
18.40 Криминал.
19.35 Герой дня.
19.55 "Скорая помощь".
22.35 Футбол. Лига чемпионов.

6.50 "День за днем".
8.45 "Дорожный патруль".
9.00 Новости.
9.10 "СЛЕЗЫ ПОД ДОЖДЕМ".
11.00 Новости.
11.10 "ПСИ-ФАКТОР".
12.00 "ПЕРВАЯ ВОЛНА".
13.00 "ЦИТАДЕНЬ".
13.05 "День за днем".
15.00 Новости.
15.15 "Спасибо за покупку!".
15.25 "НИКТО, КРОМЕ ТЕБЯ".

7.00-8.30, 15.30-17.00 Мультсериалы.
8.30, 15.00 Мультфильмы.
8.50, 19.22 Подарки.
Новости: 9.00, 13.30, 19.25, 23.00
9.30, 21.00 "Удивительные
странствия Геракла".
10.30 "Бeverли Хиллз".
11.30 "Мелроуз Плейс".
12.30, 0.30 "Кегни и Лейси".
14.00 Здоровая семья.
14.30 Удачная покупка.
17.00 "Команда "А".
18.00 "Квантовый скачок".
19.00 "Фантастическая девушка".

6.00, 8.15 Настроение.
События: 8.00, 11.00, 14.00,
17.00, 20.00, 23.00
9.00 Секретные материалы.
9.25 Полевая почта.

15.00, 21.30 Инф. выпуск.
15.15, 20.20 Мультфильмы.
15.45 "Вызываем огонь на
себя". X/ф. 3-я серия.
17.05, 0.30 Муз. программа.
РТР 17.20 Башня.
18.00 "Золотой арлекин". Пря-
мая трансляция церемонии
награж-
дения лауреатов фестиваля
"Саратов театральный" за 1999
год.
20.00 Веселая арена.
20.10 Бюро находок.
20.30 Так жили в войну
22.00 Маркиза.
23.40 "Елоустун: царство кой-
ота". Д/ф.

ЧЕТВЕРГ, 2 марта

6.00 Доброе утро.
Новости: 9.00, 12.00, 15.00,
18.00, 0.35
9.15, 17.00 "Нежный яд".
10.15 Маски-шоу.
10.45 Человек и закон.
11.25 Вкусные истории.
11.30 "Новые приключения
Синдбада".
12.15 Добрый день!
13.10 "Следствие ведут знатоки".
14.30 Вместе.
15.20 "Охотники за привидениями".
15.45 Семь бед - один ответ.
16.00 100%.
16.25... До шестнадцати и старше.
18.25 Каламбур.
19.00 Процесс.
19.45 "Ермак".
20.45 Спокойной ночи, малыши!
21.00 Время.

22.00 "...По прозвищу "Зверь".
X/ф.
23.40 Футбол. Кубок УЕФА.
Вести: 6.00, 7.00, 8.00, 9.00,
13.00, 17.00, 20.00, 0.00
6.20, 9.30 Доброе утро, губер-
ния!
6.50, 7.50, 8.50, 17.20 Инф.
выпуск.
7.00 - 9.20 Доброе утро, Рос-
сия!
9.20, 10.00 Квантовая медици-
на.
10.20 "Цыганка".
11.05 "Санта-Барбара".
12.00, 0.20 Телеспекназ.
12.30 Ее Высочество принцес-
са Марина де Бурбон Парм в
России.
13.20 Город женщин.
14.05 "Черная жемчужина".

14.55 "Дикий ангел".
15.45 Мужчина и женщина.
16.30, 1.30 Магазин на дива-
не.
17.30 Док. фильм.
18.00 До третьего звонка...
18.30 Решается на месте.
19.00 Губерния.
19.20 Я люблю...
19.25 Белый попугай.
20.45 "Опаленный берег".
21.45 "Третий не лишний".
X/ф.
23.10 Кино+ТВ.
0.35 Горячая десятка.
6.00 Сегодня утром.
8.55, 20.45 "День рождения буржуа".
Сегодня: 10.00, 12.00, 14.00,
16.00, 19.00, 22.00, 0.10
10.25 Крутой Фоменко: Экст-

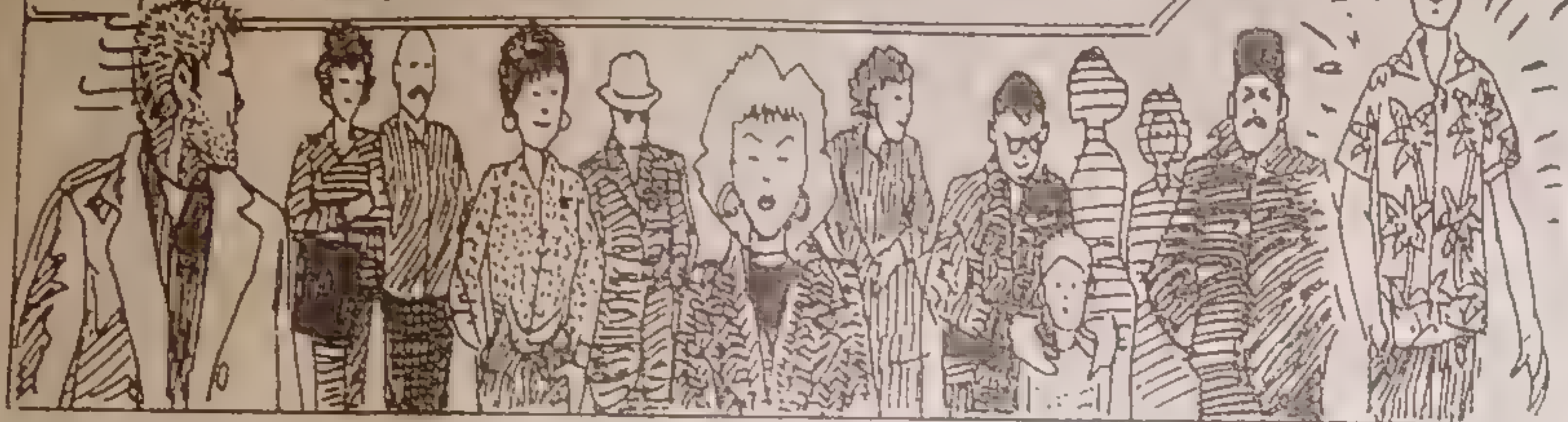
реальные ситуации.
11.25 Большие родители.
12.30 "Приключения принца
Флоризеля".
14.25 "Женщина с воли" X/ф.
16.35 "Новые приключения су-
пермена".
17.25 Интересное кино.
17.35 Впрок.
17.50 "Любовь и тайны Сансет Бич".
18.40 Криминал.
19.35 Герой дня.
19.55 Независимое расследование.
22.45 Женский взгляд.
23.20 Сегоднячко.
0.35 "Не трогай белую женщи-
ну". X/ф.

10.00, 18.00 Из жизни женщины.
10.25 Сонник.
10.30, 19.30 "Диагноз: убийство".
11.35 "Комедия супружества". X/ф.
13.30, 23.45 Телемагазин.
14.30 "Сеньора".
15.30 "Незабываемая".
16.30 "Отважные".
17.00, 19.00 Мультфильмы.
18.30, 1.10 Страсти по Соловьеву.
19.25, 0.00 Глобальные новости.
20.30, 0.05 "Чисто английские
убийства".
21.30 "Свадьба Мюриэль". X/ф.

10.00 "Ваша музыка".
11.00 Новости.
11.10 "ПСИ-ФАКТОР".
12.00 "ПЕРВАЯ ВОЛНА".
13.00 "ЦИТАДЕНЬ".
13.05 "День за днем".
15.00 Новости.
15.15 "Спасибо за покупку!".
15.30 "НИКТО, КРОМЕ ТЕБЯ".
16.15 "Краткий курс".
16.30 "Спасибо за покупку!".
16.50 ДИСК-канал.
17.25 "ТАРЗАН - ЗАЩИТНИК
ДЖУНГЛЕЙ".
17.50 "ГРЕИС В ОГНЕ".
18.20 "Дорожный патруль".
18.35 "МИСТЕР БИН".
19.05 "ПСИ-ФАКТОР".
20.00 Новости дня.
20.25 "Место встречи".
20.40 "О.С.П. - Студия".
21.35 "ПЕРВАЯ ВОЛНА".
22.35 "Дорожный патруль".

Рассказ Миши

НЕСКОЛЬКО НЕДЕЛЬ УШЛО НА ТО, ЧТОБЫ ПОНЯТЬ
ЧТО ЖЕ ЛЮДИ ХОТЯТ. В ОДИН ПРЕКРАСНЫЙ
ДЕНЬ МЕНЯ ОСЕНИЛО: ЛЮДИ БУДУТ ПЛАТИТЬ ЗА
ЯРКУЮ ОДЕЖДУ, УЛУЧШАЮЩУЮ НАСТРОЕНИЕ.

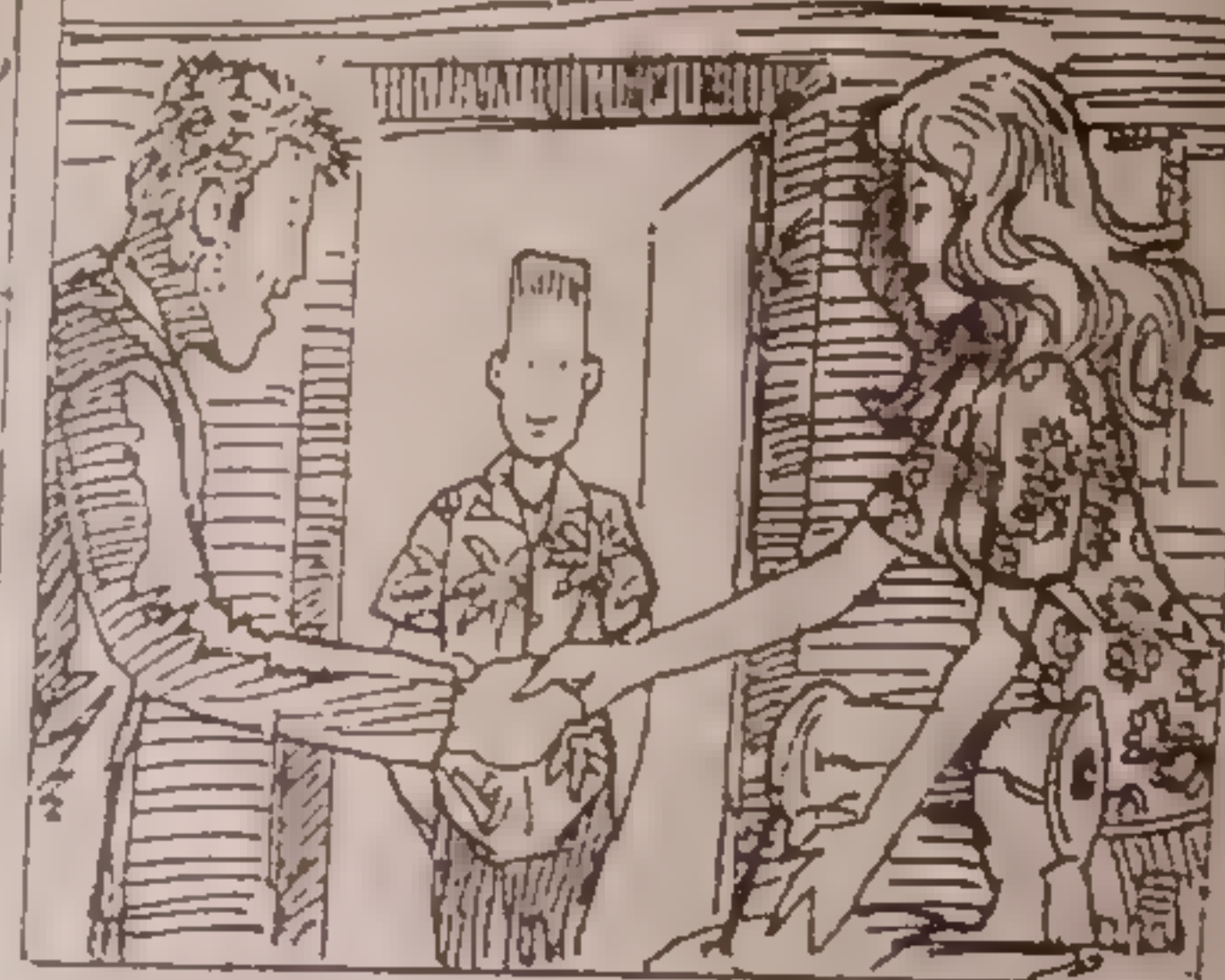


ЭЙ, ПАРЕНЬ,
ГДЕ ДОСТАЛ
РУБАШКУ?



СОСЕДКА
ГАЛИНА
СШИЛА
СПЕЦИАЛЬНО
ДЛЯ МЕНЯ.

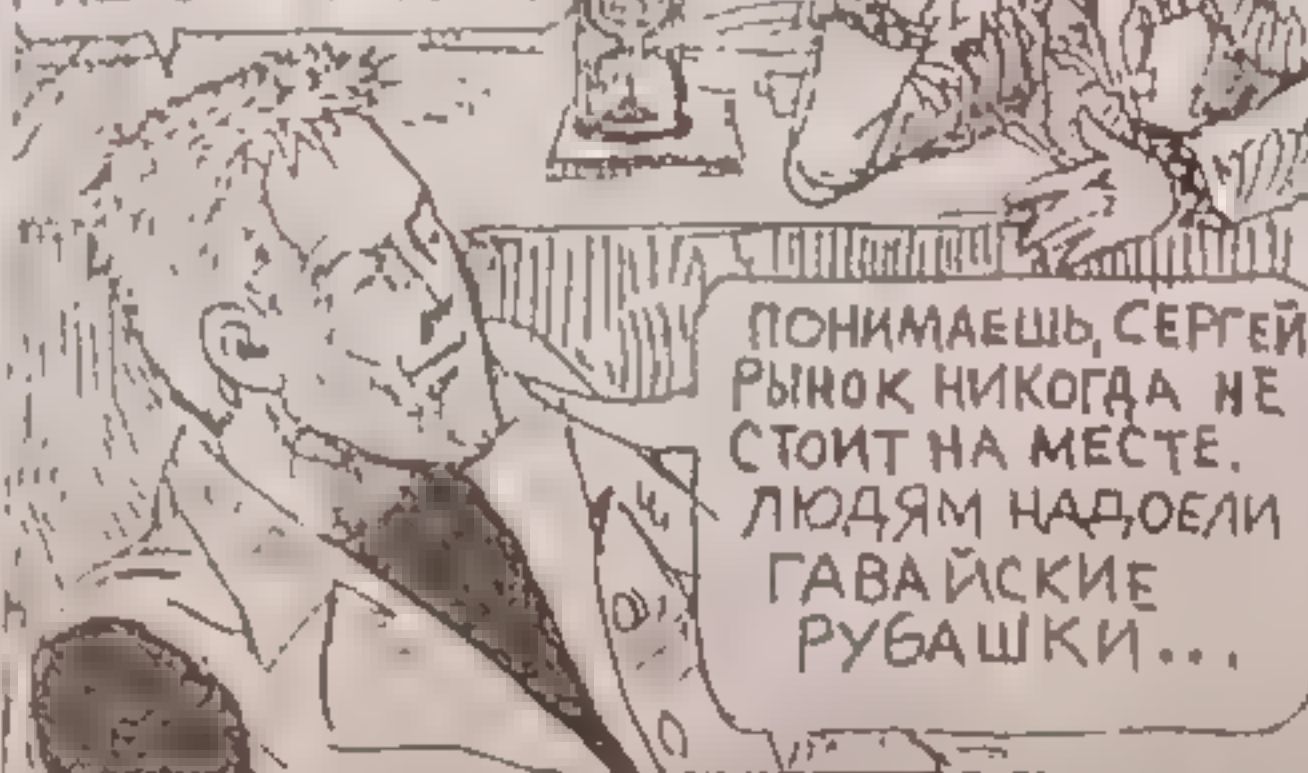
Я ПОЗНАКОМИЛСЯ С ГАЛИНОЙ.
ТАК ЗАРОДИЛАСЬ КОМПАНИЯ
"ГАВАЙСКИЕ РУБАШКИ ОТ
ГАЛИНЫ."



МЫ АРЕНДОВАЛИ ЗАВОД,
КУПИЛИ
ОБОРУДОВАНИЕ
И НАНЯЛИ РАБОЧИХ



ТАК ВОТ КАК ТЫ
ЗАРАБОТАЛ ДЕНЬГИ,
РУБАШЕЧНЫМ
БИЗНЕСОМ!
НЕ СОВСЕМ ТАК.



ПОНИМАЕШЬ, СЕРГЕЙ,
РЫНОК НИКОГДА НЕ
СТОИТ НА МЕСТЕ.
ЛЮДЯМ НАДОЕЛИ
ГАВАЙСКИЕ
РУБАШКИ...

И ФУТБОЛЧНАЯ ЛИХОРАДКА
ОХВАТИЛА ВСЮ СТРАНУ.

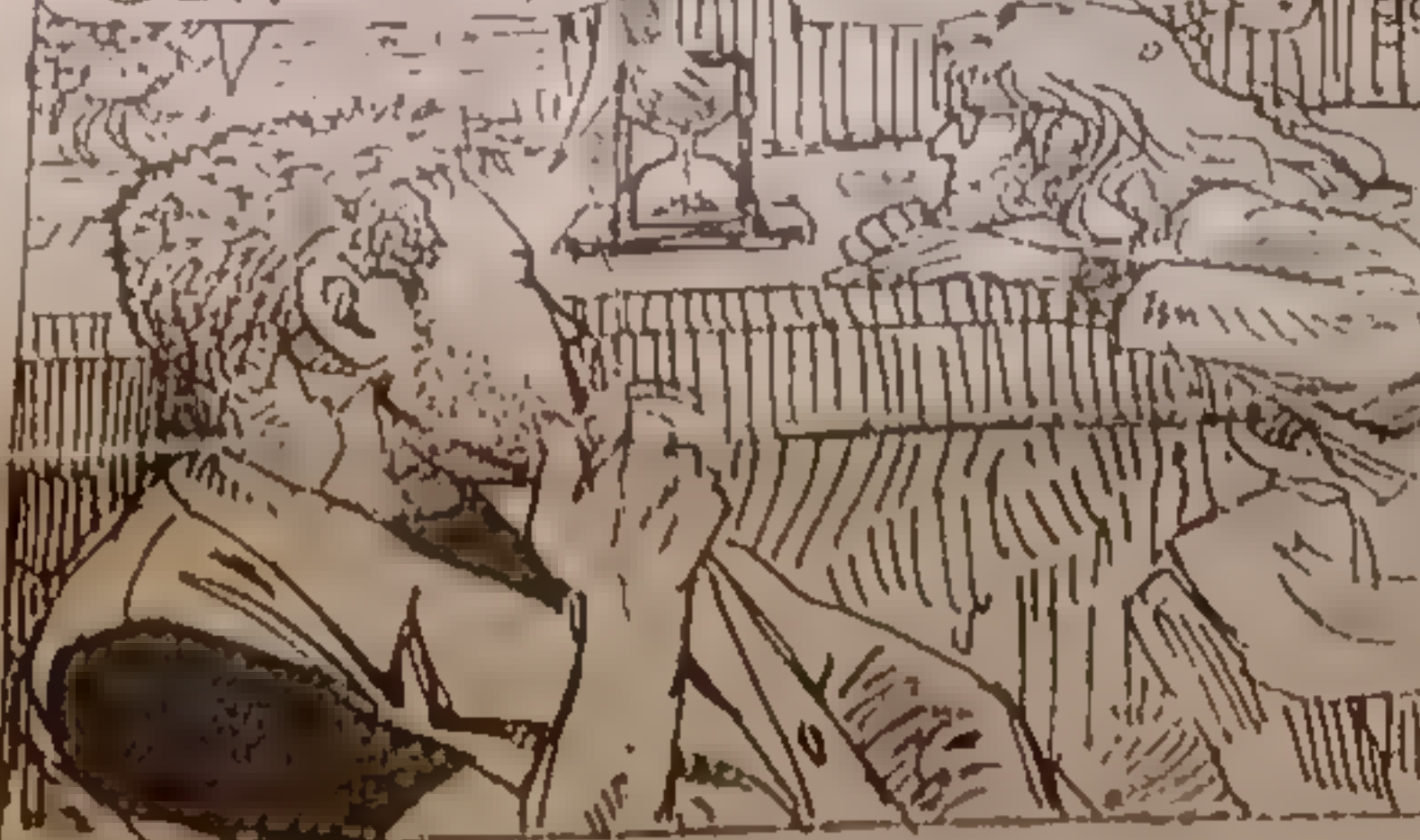


СО ВРЕМЕНЕМ, РУБАШКИ СТАЛИ
ПОКУПАТЬСЯ ВСЕ МЕНЬШЕ И
МЕНЬШЕ. МЫ ЗАКРЫЛИ ФАБРИКУ
И ПРОДАЛИ ОБОРУДОВАНИЕ.



В СВОБОДНОЙ РЫНОЧ-
НОЙ ЭКОНОМИКЕ
РЕСУРСЫ ИСПОЛЬЗУЮТСЯ
ТАМ, ГДЕ ОНИ МОГУТ
ПРИНЕСТИ БОЛЬШУЮ
ВЫГОДУ.

Я ХОТЕЛ ПРИДУМАТЬ ЧТО-НИБУДЬ
ИНТЕРЕСНОЕ, И ВСПОМНИЛ О
НАШЕМ ДЯДЕ БУЛЬКЕ, КОТОРЫЙ
ЗАКУСЫВАЛ ВЕСЬМА СТРАННЫМ
ОБРАЗОМ.



* Внимание, гранты!
НОВЫЕ КОНКУРСЫ ГРАНТОВ
ИНСТИТУТА "ОТКРЫТОЕ ОБЩЕСТВО"
ФОНД СОРОСА

ИНСТИТУТ "ОТКРЫТОЕ ОБЩЕ-
СТВО" СЕТЕВЫЕ ПРОГРАММЫ СТИ-
ГРАНТ PROGRAM (GLOBAL SGP)
объявляет конкурс дополнительных
грантов для обучения в докторантуро-
вой Европы, Азии, Австралии и Север-
ной Америки в области гуманитарных
и социальных наук для студентов из
стран Центральной и Восточной Ев-
ропы, Монголии и бывшего СССР.
Гранты предусматривают частичную
оплату обучения в течение одного
учебного года (2000/2001) с возмож-

Общество (Фонда Сороса) перечисле-
нных выше стран, а также:
Vera Johnson
Global Supplementary Grant Program
Open Society Institute
400 W. 59th St., New York, NY 10019
tel. (212) 548 0175; fax (212) 548 4652
E-mail: vjohnson@sorosny.org
http://www.soros.org/netprog.html

107078 Москва, Б. Козловский пер.
13/17, Институт "Открытое Обще-
ство" (Предст-во РФ) Моск.

В СВОБОДНОЙ РЫНОЧНОЙ ЭКОНОМИКЕ РЕСУРСЫ ИСПОЛЗУЮТСЯ ТАМ, ГДЕ ОНИ МОГУТ ПРИНЕСТИ БОЛЬШУЮ ВЫГОДУ.



ТЫ ПОМНИШЬ БУЛЬКИНЫ БЛИНЫ, А?



* Бизнес-словарь

Акционер – член акционерного общества, вступивший в него посредством приобретения одной или нескольких акций, акционер обладает рядом прав и обязанностей. К правам его относятся: право участвовать в общих собраниях, избирать и быть избранным в руководство акционерного общества, право на получение части прибыли общества в виде дивиденда, ежегодно выплачиваемого на акцию, право на получение части имущества (в размере стоимости акции) в случае ликвидации акционерного общества. Акционер отвечает по обязательствам общества в размере своей доли капитала, представленного в стоимости акций.

Акционерные банки – банки, организованные в форме акционерных обществ.
Акционерный капитал – основной капитал акционерного общества, образованный за счет выпуска акций. Его размер определен в уставе общества. Может также называться уставным и номинальным капиталом.

Акционерный капитал оплаченный – капитал, внесенный в момент подписки.
Акционерный капитал подписной – капитал, мобилизованный путем подписки.

Я ХОТЕЛ ПРИДУМАТЬ ЧТО-НИБУДЬ ИНТЕРЕСНОЕ, И ВСПОМНИЛ О НАШЕМ ДЯДЕ БУЛЬКЕ, КОТОРЫЙ ЗАКУСЫВАЛ ВЕСЬМА СТРАННЫМ ОБРАЗОМ.



МЫ С ГАЛИНОЙ ОТКРЫЛИ РЕСТОРАН В МАГАДАНЕ. ОН СТАЛ САМЫМ ПОПУЛЯРНЫМ НА ДАЛЬНЕМ ВОСТОКЕ.



* Официально РОССИЯ ОТКАЗЫВАЕТСЯ ОТ ВНЕШНИХ ЗАИМСТВОВАНИЙ

17 февраля на заседании правительства РФ и. о. президента России Владимир Путин заявил, что в 2000 г. страна должна обойтись без внешних заимствований.

По словам Путина, максимальное количество государственных расходов должно быть покрыто за счет мобилизации внутренних резервов России. Глава государства высоко оценил результаты первого вице-премьера Михаила Касьянова по реструктуризации внешнего долга России, однако заметил, что "нельзя расслабляться": задолженность страны по-прежнему велика, и она нуждается в обслуживании.

По мнению экспертов АПН, "мобилизация внутренних резервов" будет, возможно, означать очередной этап приватизации государственного имущества, поиск новых схем привлечения инвестиций в природные ресурсы, в том числе на базе соглашений о разделе продукции (СРП), а также, не исключено, несколько громких коррупционных дел.

АПН

* Внимание, гранты! НОВЫЕ КОНКУРСЫ ГРАНТОВ ИНСТИТУТА "ОТКРЫТОЕ ОБЩЕСТВО" ФОНД СОРОСА

ИНСТИТУТ "ОТКРЫТОЕ ОБЩЕСТВО" СЕТЕВЫЕ ПРОГРАММЫ СТИПЕНДИЙ GLOBAL SUPPLEMENTARY GRANT PROGRAM (GLOBAL SGP) объявляет конкурс дополнительных грантов для обучения в докторантуре (PhD) в университетах стран Западной Европы, Азии, Австралии и Северной Америки в области гуманитарных и социальных наук для студентов из стран Центральной и Восточной Европы, Монголии и бывшего СССР. Гранты предусматривают частичную оплату обучения в течение одного учебного года (2000/2001) с возможностью участия в конкурсе на следующий учебный год. Гранты присуждаются на конкурсной основе с учетом академических достижений и финансовых потребностей заявителя. Преимущество имеют студенты, проводящие исследования, актуальные для развития науки в стране проживания. Гранты предоставляются студентам, зачисленным для очного обучения на докторских программах в аккредитованных университетах вышеуказанного региона, и не распространяются на сопровождающих их членов семей, включая детей. Гранты предполагают содействие в оплате следующих категорий расходов:

1. Стоимость обучения – не более 50 % оплаты за один академический год.
2. Проживание (для студентов, имеющих другие источники для оплаты обучения)
3. Другие виды расходов (для студентов, имеющих гарантированное финансирование основных необходимых расходов и нуждающихся в оплате дополнительных расходов типа проезда из страны проживания к месту учебы и обратно, медицинского страхования, приобретения книг и др. пособий).

Условия участия в конкурсе: Заявки принимаются только от студентов, уже имеющих частичное или полное финансирование расходов, связанных с платой за обучение, проживание и т.д.

(Заявителей просят представить соответствующие документы об их материальном положении и источниках финансирования).

Кандидаты на соискание гранта GSGP должны быть гражданами России.

Возраст кандидатов не должен превышать 40 лет на момент подачи заявки.

Кандидаты должны владеть языком обучения принимающего университета в устной и письменной форме.

Сроки приема заявок на 2000/2001 учебный год:

От студентов, обучающихся в докторантуре университетов стран Северной Америки, Азии, Австралии – до 1 апреля 2000 г.

От студентов, обучающихся в докторантуре университетов стран Западной Европы – до 1 июня 2000 г.

Заявки подаются на соответствующих бланках GSGP 2000/2001 на английском языке.

Бланки заявок и дополнительную информацию можно получить в представительствах Института "Открытое

Общество" (Фонда Сороса) перечисленных выше стран, а также:
Vera Johnson
Global Supplementary Grant Program
Open Society Institute,
400 W. 59th St, New York, NY 10019
tel. (212) 548 0175; fax (212) 548 4652
E-mail: vjohnson@sorosny.org
http://www.soros.org/netprog.html

107078 Москва, Б. Козловский пер. 13/17, Институт "Открытое Общество" (Предст-во РФ) Мегaproект "Развитие образования в России".
Высшее образование: международные программы
тел. (095) 921 2065, 921 8223
Факс (095) 921 8223, 288 9512
E-mail: nvorob@osi.ru
http://www.osi.ru

КОНКУРС ГРАНТОВ НА РАЗРАБОТКУ И ЧТЕНИЕ УЧЕБНЫХ КУРСОВ COURSE DEVELOPMENT COMPETITION

Центр разработки учебных курсов Центрально-Европейского Университета (Curriculum Resource Center of the Central European University) объявляет конкурс на получение индивидуальных и групповых грантов для разработки и чтения новаторских учебных курсов в высших учебных заведениях по актуальным проблемам гуманитарных и общественных наук в I-II семестрах 2000/2001 учебного года.

К рассмотрению будут приниматься индивидуальные и групповые заявки на гранты по следующим проблемным областям:

Gender and Society, Literature, Qualitative and Quantitative Social Research, Public Policy, Comparative Historiography, Labour / Private Law, Social and Political Theory.

Заявки должны быть получены администрацией CRC – CDC в Будапеште до 10 апреля 2000 г.

Заявки подаются на английском языке на бланках CDC со всеми необходимыми приложениями по указанным ниже адресам. Дополнительную информацию и бланки заявок можно получить бесплатно по адресу:

CRC – Central European University,
1051 Budapest, Nador u.9, Hungary
tel. (361) 327 3189, fax (361) 327 1390;

e-mail: crc@ceu.hu;
http://www.ceu.hu/crc/cdc
а также:

107078 Москва, Б. Козловский пер., 13/17; Институт "Открытое общество"

(Представительство в РФ), мегапроект "Развитие образования в России", высшее образование: международные проекты, тел. (095) 921 20 65; тел./факс (095) 921 82 23; e-mail: nvorob@osi.ru; http://www.osi.ru

Результаты конкурса будут объявлены в середине мая 2000 г.

КАК ВЛАДИКУ НОГ ТРУД

СУББОТА, 18 ИЮНЯ 2005 ГОДА

ВЫХОДИТ С 19 ФЕВРАЛЯ 1921 ГОДА

№ 110 (24792)

ЦЕНА В РОЗНИЦУ — СВОБОДНАЯ

3 стр.

Икра с «откатом»

Браконьерские уловы на Каспии в 6 раз превышают законный промысел



ПРИ

РАВНЕНИЕ
А ФЛАГ

...возвращает торговый
...под свою юрисдикцию

НАШ АДРЕС

Ев ка

Когда ш
тяжелой
поступи
правите
срочно
как про
народн
Нидер
Рей
года
м.м.
зам
О
уже о
как Т
ден
огр
вход
шег
ход
пос
Дан
тел
пр
де
со
ну

О том, что Россия может остаться без знаменитых каспийских осетров, ученые заговорили еще в начале 90-х годов. Даже называли ориентировочную дату их исчезновения — 2005 год. Как показала жизнь, они были не так уж далеки от истины. Сегодня ивота нашей страны на вылов осетровых — 400 тонн. А были времена, когда

природоохранной прокуратурой (АМПП).

— Вряд ли кого-то задержим, — сразу охлаждает мой пыл заместитель прокурора

пила браконьерскую снасть. Над водой появляется веревка, на которой сверкает ряд огромных, остро заточенных крюков. На одном из

лежит на дне бесчисленных рукав и протоков волжской дельты, — остается только гадать

О том, что Россия может остаться без знаменитых каспийских осетров, ученые заговорили еще в начале 90-х годов. Даже называли ориентировочную дату их исчезновения — 2005 год. Как показала жизнь, они были не так уж далеки от истины. Сегодня квота нашей страны на вылов осетровых — 400 тонн. А были времена, когда разрешалось добывать почти в 70 раз больше! В этом году в России полностью запрещен промышленный лов осетровых. Впрочем, последним от этого не легче. По данным Каспийского научно-исследовательского института рыбного хозяйства (КаспНИРХ), браконьерские уловы как минимум в 6 раз превышают легальные.

Браконьеры всех 5 прикаспийских государств буквально перегородили Каспий сетями. Если раньше Волга славилась осетрами и белугами, то сегодня лишь немногим из них удается зайти в реку на нерест. За Астрахань «прорываются» единицы. И если бы не

рыбозаводные заводы, осетровые уже давно оказались бы в Красной книге.

ПРОКУРАТУРА НА ВОДЕ

Ранним утром на катере выходим в «профилактический» рейд, организованный Астраханской межрайонной

природоохранной прокуратурой (АМПП).

— Вряд ли кого-то задержим, — сразу охлаждает мой пыл заместитель прокурора Валерий Сегизеков. — От Астрахани до моря все браконьеры, наверное, уже знают, что прокуратура на воде.

Сотовая связь и на реке работает безотказно. К тому же у любителей заработать на «левой» осетрине — свои люди в органах, отвечающих за борьбу с браконьерством (а таких органов — около десятка). Нам остается «воевать» не с преступниками, а с их орудиями труда.

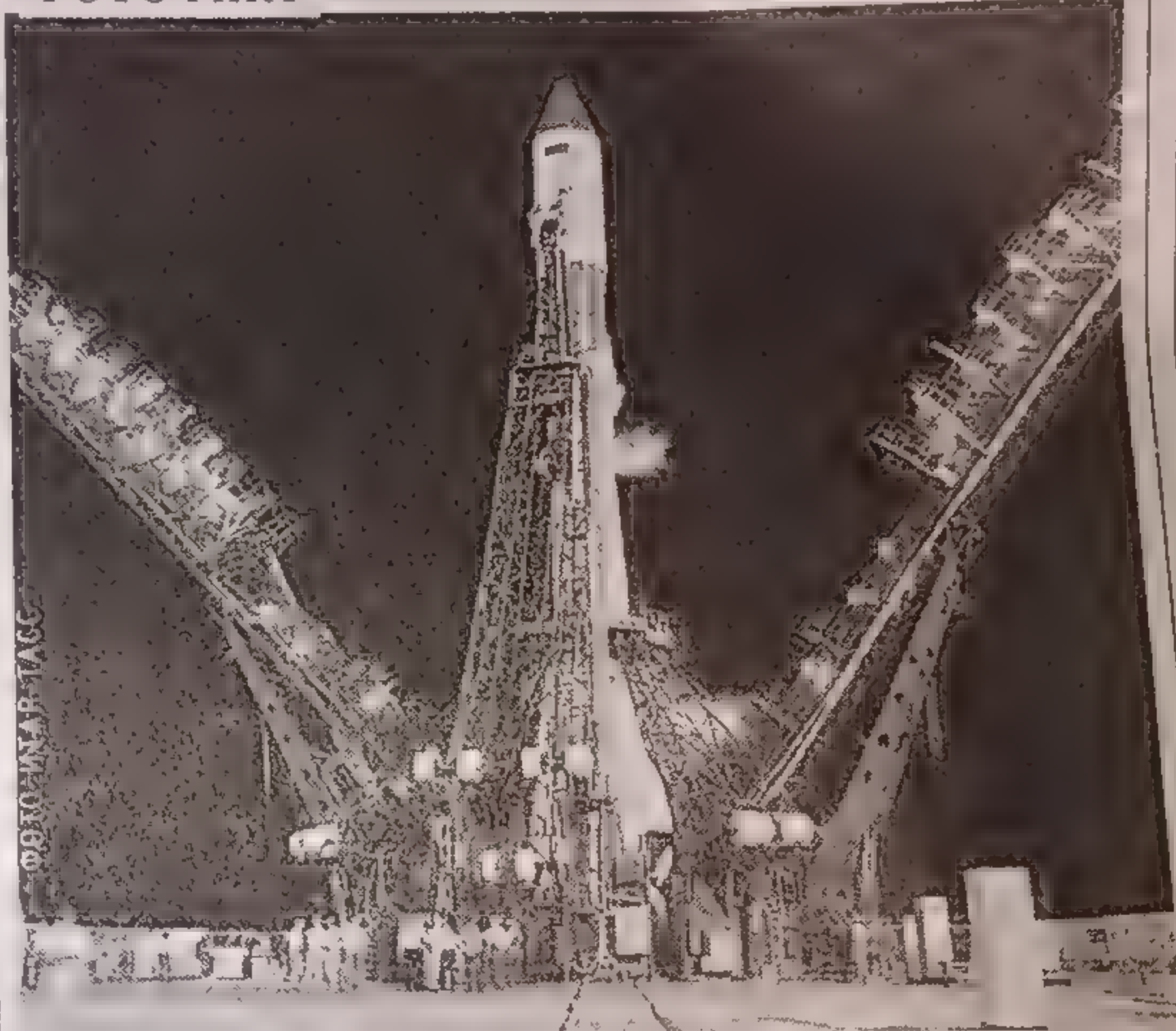
Железная кошка, которой мы прочесываем дно, заце-

пила браконьерскую снасть. Над водой появляется веревка, на которой сверкает ряд огромных, остро заточенных крюков. На одном, истекая кровью, висит обессилевший осетр. Как известно, эта рыба плавает у самого дна. Когда затаившееся в иле железное жало впивается в тело, осетр начинает метаться, напарываясь на другие крюки. Такой способ уничтожения осетровых иначе как варварским не назовешь — едва ли не большинство рыб срывается и погибает от ран. На небольшом участке реки — всего несколько сотен метров — находим 19 браконьерских снастей. Сколько их всего

лежит рукав дельтада у пояса шую науч осетр ных кон боразв их икры Но сег только — А с раз выт — взды одного района.

(Окс)

ФОТОФАКТ



С космодрома Байконур запущена ракета-носитель «Союз» с грузовым транспортным кораблем «Прогресс М-53».

ФСБ привлекла школьников

20 юных жителей Надыма оказались «под надзором» службы ФСБ. А объясняется этот необычный факт довольно просто: детей на летние каникулы принял расположенный в окрестностях Курган оборонно-спортивный лагерь, организованный на базе пограничного института ФСБ России. Во время отдыха ребята будут постигать азы военной службы, обучаться верховой езде, принимать участие в занятиях по тактической подготовке.

Леонид КИРИЛЛОВ.

Мэр

Бывш ленищев За это испытате мэр полн Прохо бывшая Лилия О номочия же испь Голен разилас ного сез для нуж

ПЕТРОПА

ПРЯ

Зво

Отн дить д самы рые во «Труд В 6 посвя ко за выро даль торы ми? вице потр

Экспресс-Новости

В японском порту арестовано 20 наших судов

Неоднозначную реакцию вызвало у россиян задержание 20 российских судов в японском порту Вакканай, что находится на северном острове Хоккайдо.

Приказ о запрете на выход в море они получили в связи с тем, что полиция проводит расследование убийства японца в окрестностях этого города. Труп 38-летнего Масато Исии был обнаружен в автомобиле. По данным полиции, он занимался обменом денег для российских моряков и поддерживал с ними тесные контакты.

— Портовый город Вакканай — место, где почти безнаказанно действуют как российская, так и японская преступные группировки, — говорит вице-президент Всемирной ассоциации морских капитанов, инспектор Международной федерации профсоюза транспортников (ITF) Петр Осичанский. — Здесь периодически происходят инциденты с гражданами России. Так, в 2001 году был убит российский служащий одной из фирм, торговавших морепродуктами. В минувшем апреле японские власти арестовали капитана одного из наших судов по обвинению в убийстве матроса. Действия японской полиции вполне вписываются в Международное уголовное право.

Дмитрий ЛАТЫПОВ.

ВЛАДИВОСТОК — ЮЖНО-САХАЛИНСК.

ТАК И СКАЗАЛА:

Я — как бы создатель шоколада на маленькой домашней рукодельной фабрике: сама — мама четверых детей, бабушка двоих внуков. Ведь дети — это тоже как бы немножечко рукоделие.

Вероника ДОЛИНА, поэт.

КУРС ВАЛЮТ

\$ 28 РУБ. 58 КОП. ↓
€ 34 РУБ. 62 КОП. ↑

ЦИФРА

1,9
ТОНН

РАВНЕНИЕ НА ФЛАГ

Россия возвращает торговый
флот под свою юрисдикцию

3 стр.

КРАСОТА ПОТРЕБОВАЛА ОТ МЕНЯ ЖЕРТВ

Каковы тенденций нынешней
летней моды и сколько
требуется денег, чтобы
обновить
гардероб?



5 стр.

ЧЕЛОВЕЧЕСКАЯ КОМЕДИЯ ПРОДОЛЖАЕТСЯ

Сегодня Юрию
Соломину
исполняется
70 лет



6 стр.

НАШ АДРЕС В ИНТЕРНЕТЕ: [HTTP: /WWW. TRUD.RU](http://www.trud.ru)

Евроконституция под капельницей

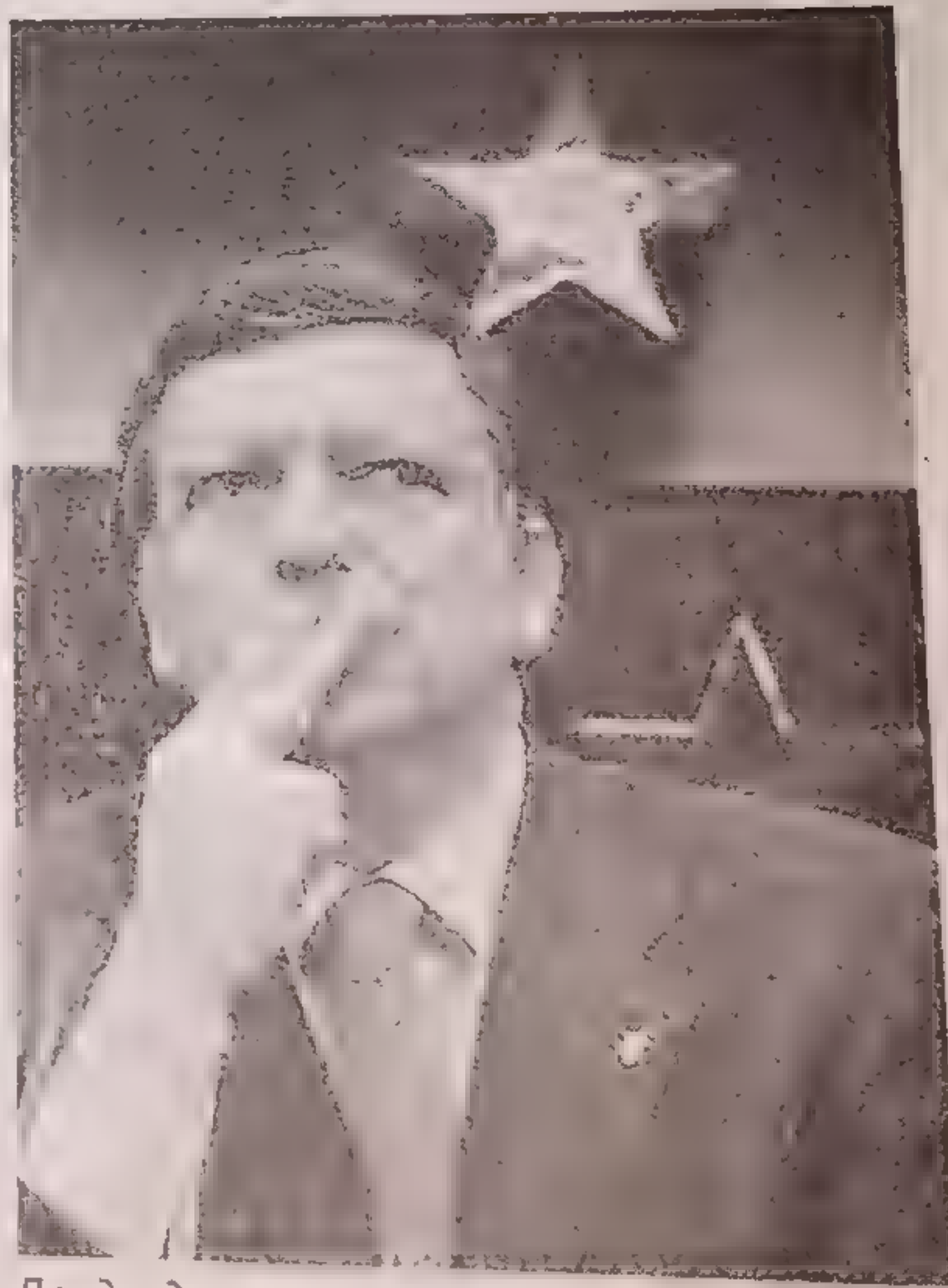
Саммит ЕС отложил
нелегкое решение

Когда шансы на спасение есть, но они невелики, тяжелобольного отправляют в реанимацию. Так же поступил «консилиум» из глав государств и правительств стран — членов Евросоюза, который в срочном порядке был созван в Брюсселе после того, как проект евроконституции был отвергнут сначала на народном референдуме во Франции, а затем в Нидерландах.

Решив продлить процесс ратификации до 2007 года (вместо 2006), участники саммита тем самым, как пишет французская газета «Паризьен», «заморозили» основной закон ЕС.

Откровенно говоря, такой поворот событий вот уже с неделю витал в воздухе, особенно после того как Тони Блэр объявил о переносе сроков проведения референдума в Великобритании. Более того, опросы, проведенные в некоторых других странах, входящих в Евросоюз, показали, что ничего хорошего от предстоящих референдумов ждать не приходится. Число противников евроконституции за последнее время настолько серьезно выросло в Дании, Ирландии, Польше и Чехии, что председатель Еврокомиссии Жозе Мануэль Баррозу после провалов во Франции и Нидерландах был вынужден заговорить об «эффекте домино», который в состоянии окончательно похоронить законодательную базу объединенной Европы.

(Окончание на 4-й стр.)



Председатель Еврокомиссии Жозе Мануэль Баррозу очень озабочен судьбой евроконституции.

Экран надежды

Вчера стартовал Московский международный
кинофестиваль

Вчера стартовал Московский международный кинофестиваль



ФОТО ВАЛЕРИЯ УТЦА

Зрители ждут встреч с фильмами-событиями.

лежи на дне бесчисленных рукави и протоков волжской делы, — остается только гада.

У берега рыбаки, стоя по поясу, вытягивают большую сеть. Здесь идет лов для научных нужд. Пойманных осетров и белуг в специальных контейнерах везут на рыбзаводные заводы, где из их икры выращивают мальков. Но сегодня в сети попался только один сом.

— были времена, когда за раз вытягивали до 30 осетров, — вздыхает Михалыч, житель одного из сел Икрянинского района.

(Окончание на 2-й стр.)

Мэр получил срок. Условно

Бывший мэр города Петропавловска-Камчатского Юрий Голенищев признан судом виновным в превышении полномочий. За это он приговорен к 4 годам лишения свободы условно с испытательным сроком 3 года. А вот по статье «халатность» экс-мэр полностью оправдан.

Проходившая со своим боссом по одному уголовному делу бывшая начальница жилищно-коммунального управления мэрии Лилия Словецкая признана виновной в злоупотреблении полномочиями и осуждена на 5 лет лишения свободы условно с тем же испытательным сроком.

Голенищеву также инкриминировали халатность, которая выразилась в нецелевом использовании средств, срыве отопительного сезона в Петропавловске-Камчатском и приобретении труб для нужд коммунального хозяйства города по завышенной цене.

Дмитрий ЛАТЫПОВ.

ПЕТРОПАВЛОВСК-КАМЧАТСКИЙ.

ПРЯМАЯ ЛИНИЯ

Звоните нам по вторникам

Отныне каждый вторник, с 11 до 12 дня, мы будем проводить деловые «прямые линии» читателей со специалистами по самым актуальным проблемам. С ответами на наиболее острые вопросы вы сможете познакомиться в субботних номерах «Труда». Звоните нам по телефону (095) 299-34-39.

В ближайший вторник, 21 июня, «прямая линия» будет посвящена вопросам защиты прав потребителей. Только за первый квартал этого года цены на товары и услуги выросли по стране в среднем на 5,3 процента. Что будет дальше с ценами? Как добиваться, чтобы продукты, которые мы покупаем, были качественными и безопасными? На эти и другие вопросы наших читателей ответит вице-президент Международной конфедерации обществ потребителей Диана СОРК.

ПИСЬМО В НОМЕР

Зеленая Дубрава — в память о воинах

Молодежь сегодня неслуженно обвиняют в «короткой памяти»: мол, не знают ни культуры, ни истории своей Родины. А вот и не так. Государственный военно-исторический и природный музей-заповедник «Куликово поле» решил увековечить память воинов, погибших за Родину, предложив россиянам посадить на месте легендарной Зеленой Дубравы деревья. В первую очередь на призыв откликнулась как раз молодежь.

Символично, что не только восстанавливается заповедная территория первого ратного поля России. Это и дань уважения к подвигам наших предков и современников.

Каждый год, используя самые современные технологии, музей с помощью молодых энтузиастов возрождает облик Зеленой Дубравы. Это работа не одного года. Но, как решено, ежегодно в мае и октябре мы будем приезжать сюда и продолжать посадку деревьев. Хорошо бы, чтобы со временем идея восстановления Дубравы стала всероссийской!

Андрей ВЕРЕВКИН.

ЧИТАЙТЕ В СЛЕДУЮЩЕМ НОМЕРЕ:

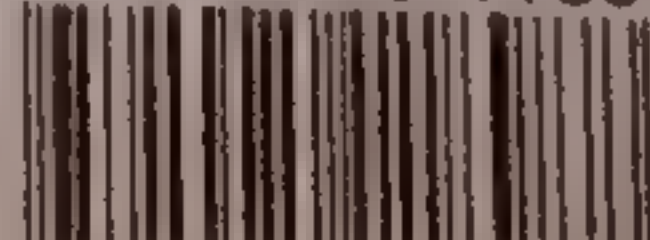
«ОБОРОНКА» ПОД УГРОЗОЙ. Российский экспорт оружия, похоже, может резко сократиться из-за отказа Индии и Китая покупать наши самолеты и танки.

В ПЛЕНУ СЕКС-ИНДУСТРИИ. Наша страна стала одним из главных мировых поставщиков «живого товара».

«Я ПРЕДСТАЛ ПЕРЕД ЖЕНОЙ ДОН ЖУАНОМ», — признается читателям «Труда» Дмитрий Хворостовский. А сегодня в жизни знаменитого певца наступила полоса настоящего счастья.



ISSN 1025-1189



9 771025 118988 >

1,5 ТОННЫ

ЗОЛОТА НАХОДИТСЯ НА ЧАСТНЫХ СЧЕТАХ СБЕРБАНКА РОССИИ.

Кто примерит царскую корону?

В Грузии обсуждают возможность введения конституционной монархии

В Грузии, похоже, всерьез размышляют о перспективах возвращения в республику монархии. Во всяком случае, этим озабочен один из ведущих политиков, госминистр Грузии по вопросам урегулирования конфликтов Георгий Хаиндрава. На днях он заявил, что «в будущем наилучшей моделью государственного устройства страны может стать конституционная монархия». Правда, высокопоставленный чиновник сразу же оговорился: «Это мое личное мнение, я на эту тему не беседовал с президентом Михаилом Саакашвили».

Однако и «личное мнение»; широко озвученное одним из ведущих представителей политической верхушки, вполне может быть пробным шаром далеко идущего замысла. Во всяком случае, признаки вовсе не демократического режима в республике уже, как говорится, налицо, и их отчетливо видит лидер движения «Вперед, Грузия!», бывший министр госбезопасности Ираклий Батиашвили. «Авторитарный режим, — считает он, — устанавливается в Грузии. Уму непостижимо то, что президент сам назначает всех членов центральной избирательной комиссии, контролирует все судебные органы, к тому же у нас такой покорный парламент...»

А сама идея конституционной монархии в принципе демократии не помеха. Достаточно, скажем, обратиться к опыту Великобритании и Бельгии. Но о царской ли короне мечтать сегодня лидерам Грузии, когда, по признанию Батиашвили, страна в разлуке, продолжа-

ется энергетический кризис, нарастает безработица, нарушаются права человека, ставятся все новые искусственные препоны развитию бизнеса? При всем этом военный бюджет в нынешнем году достиг астрономической для Грузии цифры — 300 миллионов долларов США.

Повелевающим взмахом царского скипетра эту ситуацию вряд ли изменишь. «Когда Грузию пытаются на фоне России представить демократией, процветающей страной, — замечает Батиашвили, — это смешно, у нас просто плачевная ситуация».

Впрочем, кто примерит царскую корону? Говорят, проживающий в Испании потомок династии Багратиони, бывший автогонщик Хорхе Багратиони-Мухранили в марте нынешнего года приезжал в Грузию не зря. Он готов навсегда поселиться на исторической родине. Только вот отдаст ли ему «царскую корону» амбициозный Саакашвили?

Владимир ЯНЧЕНКОВ, политический обозреватель.

Неделя в фотографиях



Президент России Владимир Путин и глава корпорации «Тойота» Хироюки Окуда заложили первый камень в строительство нового автозавода в пригороде Санкт-Петербурга.



Сильный пожар произошел на Ногинской нефтебазе в Подмосковье.



Новым главой Российских железных дорог стал Владимир Якунин.

наспех вырытую землянку. Вокруг валяются тряпки, рыбы потроха. На деревьях натянута веревка для просушки сетей. По-видимому, предупрежденные браконьеры успели ретироваться. Тот факт, что найденная нами землянка находится рядом с постом пограничников, обязанных бороться с браконьерством, никого не удивляет.

И НА КАСПИИ ВОДЯТСЯ «ОБОРОТНИ»

Чем больше появляется у осетров «защитников» в лице государственных контролирующих органов, тем больше в море сетей, — говорит прокурор Сергей Кузьменко. — К сожалению, многие должностные лица замесились в браконьерском промысле. прокурорский бредень» в разное время попадали инспектора рыбнадзора «Севкаспрыбвода», дозна-

«черным деликатесом» на рынке, сильно рискуют. Тертые торговцы сразу определяют новичков, которых легко «развести». После покупки к ним обычно подходят сотрудники милиции, которые доходчиво объясняют, что покупка нелегальной икры и осетрины подпадает под 175-ю статью Уголовного кодекса — приобретение имущества, добытого заведомо преступным путем. И светит по этой статье до 7 лет. Конечно, дело можно и не заводить, если покупатель согласится на «откат». Как правило, это сто процентов от стоимости купленного товара. Икру при этом забирают. Таким образом одну и ту же банку с деликатесом продают не один раз.

ПОТОМКИ ПУСТЬ ХОДЯТ В МУЗЕЙ

— Уже сейчас 60 процентов осетров и 90 процентов белуг, обитаю-

цистерны с топливом убрали, но когда будут полностью ликвидированы последствия экологической катастрофы неизвестно

Третий день железнодорожники, работники МЧС, экологи ликвидируют последствия катастрофы в Тверской области. 26 цистерн, сошедших с рельсов и опрокинувшихся, подняты или убраны. По разным подсчетам, из них вытекло от 60 до 300 тонн мазута. Главная угроза миновала. Вот что сказал по мобильному телефону нашему корреспонденту начальник главного управления МЧС по Тверской области Юрий Чистяков, который находился на месте все время с начала катастрофы:

— Опасность того, что в воду, которая поступает в столицу, попадет опасное количество мазута, теперь исключена. Несмотря на трудности — топкая почва, поломки техники, железнодорожники смогли восстановить вышедшие из строя железнодорожные пути. Откачка разлившейся жидкости продолжалась вчера, а сегодня место аварии посыпается песком. Идет сбор мазута не только с земли, но и с поверхности рек Вазуза и Гостишка. В Волге нашими службами маслянистых пятен не обнаружено. Но если они и появятся в незначительном количестве, то это ощутимо не повлияет на качество воды, которая питает Москву и Тверь.

К сказанному нужно добавить и то, что со вчерашнего дня началась так называемая экологическая зачистка территории катастрофы. Для сбора нефтепродуктов в качестве абсорбирующего средства завозится песок. К сожалению, под рукой не оказалось специальных сорбентов, которые гораздо быстрее и эффективнее песка впитывают мазут. Правда, специалисты ут-

верждают, что скоро, возможно сегодня, их доставят из некоторых нефтяных компаний, где они имеются в наличии...

Что касается причин аварии, то, по мнению первого вице-президента ОАО «РЖД» Хасяна Зяброва, крушение произошло из-за перекоса рельсов на повороте, который составил 230 миллиметров. Цистерны свалились под откос. Окончательные причины катастрофы установят специалисты. По факту загрязнения окружающей среды, как сообщил заместитель волжского межрегионального природоохранного прокурора Олег Петров, возбуждено уголовное дело по второй части статьи 247 УК РФ (нарушение правил обращения с химически опасными веществами). Из этого можно сделать однозначный вывод: в Тверской области произошла не просто авария, а серьезная экологическая катастрофа. И если предварительный ущерб от самого крушения поезда оценивается в 50 миллионов рублей, то потери, которые понесла природа, будут намного больше.

Виктор ХЛЫСТУН.

Мальчиков не удастся опознать

До сих пор в деле о пятерых красноярских мальчиках нет ясности. Результаты экспертиз, которые должны были появиться со дня на день, видимо, придется ждать еще долго.

— Останки детей подверглись сильному термическому воздействию, поэтому возникли сложности в проведении молекулярно-генетической (геномной) экспертизы, — сообщил прокурор Красноярского края Виктор Гринь. — Есть проблемы с идентификацией личностей.

Геномная, а также комплексная медико-криминалистическая, химическая, взрыво-техническая и пожарно-техническая экспертизы будут проводиться на российском уровне — в Москве.

Останки сыновей вернут несчастным родителям только после завершения генетической экспертизы, когда никаких сомнений не останется. Сколько для этого потребуется времени, сказать не может никто.

Любовь РАК.

КРАСНОЯРСК.

Поселок на радиационной свалке

Жители пригородного брянского поселка Большое Полпино узнали, что живут на радиационной свалке. Местный деревообрабатывающий цех разбросал производственные отходы на площади более полутора гектаров, однако до поры до времени полпинцы возмущались лишь тем, что предприниматели загубили луг. Когда же жалобой занялся экологический комитет областной Думы, выяснилось, что у местных жителей есть серьезный повод для беспокойства. В производстве цех использовал древесину, заготовленную в юго-западных районах области и зараженную радиацией. Отходы ее переработки тоже захоронили в поселке Большое Полпино, при этом предприниматели уверяли, что уровень радиации невысок.

БРЯНСК.

Александр АЛЕКСЕЕВ.

осетра можно выручить больше, чем за месяц тяжелой работы. На дорогах Астраханской области килограмм «самопальной» черной икры стоит 4 тысячи рублей.

БРАКОНЬЕРЫ ДЕЙСТВУЮТ «ПО ПОНЯТИЯМ»

Массовое браконьерство на Каспии существует так давно, что у нарушителей сложился своеобразный кодекс чести. Например, одним из самых подлых поступков считается

Икра с «оп

воровство рыбы из чужих сетей. Про таких людей говорят, что они «крысятничают». Тех, кто попался «с полным», могут и убить. В то время как правительства пяти прикаспийских государств все никак не могут поделить Каспий, «браконьерский интернационал» давно разбил море на сферы влияния.

Если российских рыбаков ловят с икрой и осетрами в «казахской зоне», их сажают в катажку, пока родственники не привезут выкуп.

Год от года снаряжение браконьеров становится все более совершенным. Самыми «продвинутыми» в этом смысле считаются лихие люди в дагестанской зоне, почти уничтожившие осетров возле своих берегов и промысляющие по северному Каспию. Для дальних морских переходов используют байды — 11-метровые лодки с высокими бортами. На них обычно ставят по два мотора мощностью 250 лошадиных сил (для сравнения: мощность «КамаЗа» — 200 «лошадей»).

— Задержать нарушителей в море трудно, потому что у них техника зачастую лучше, чем у нас, — говорит Валерий Сегизеков.

Приходится придумывать «нестандартные методы». Например, одно время сотрудники прокуратуры брали с собой в море снайперов из правоохранительных структур. Один-два метких выстрела по моторам — и посудина нарушителей беспомощно болтается в воде. Впрочем, отчаянные головы в таких случаях пытаются прикрывать мотор своим телом. Бывает, что во время преследования преступники поднимают над головой автоматы и гранатометы — значит, готовы пустить оружие в ход.

...Мы высаживаемся на небольшом, поросшем камышами острове, каких на северном Каспии множество. Здесь браконьеры строят коши — временные жилища, где они пережидают непогоду и обрабатывают икру и осетрину. На островах можно найти целые «поселения» — десятки временок с протоптанными между ними тропинками. Как шуут рыбинспектора, только табличек с указателями не хватает.

После недолгих поисков находим

И НА КАСПИИ
«ОБОРОТН
— Чем больше появ
ров «защитников» в ли
вечных контролирующ
больше в море сетей, —
кур Валерий Кузьменк
леню, многие должност
меданы в браконьерско
Е «протурорский бре
ное время попадали ин
боораны «Севкаспрыб

вации, оперуполномоче
ных отделений внутрен
трудности патрульно-пос
бы, инспектор государст
ской службы ФСБ Росси

— О наших проверках
ет очень узкий круг сотр
рассказывает Валерий К
Маршрут движения от
группы известен только м
шим подчиненным. Иног
в море и под видом бр
Очень эффективны прове
дорогах. Информация з
ступает от местных жите
щенных тем, что должно
безнаказанно вывозят т
и осетрину, а на простых
водят уголовные дела за
манного сетью сазана.

Как-то опергруппа в
проверки «сигнала» из Ка
района. Сотрудники отд
ственной безопасности
(ОСБ) переоделись в фор
но-постовой службы и в
роге. В первой же остано
шине обнаружили больш
граммов черной икры, а
врюг общим весом 64 к
Сопровождал груз прапо
ции. Меньше чем за час
становила 4 машины, где
ной» людей в форме выв
осетрину. Расчет прост
дороге не остановят. Од
жанных старший лейтена
вступил в драку с милици
и попытался бежать. Ко
— предложил взятку. По
ленным фактам нарушен
уголовные дела.

На первый взгляд рыб
Астрахани торгуют суше
Так может показаться слу
купателю. Однако в глуб
небольшой прилавок с б
осетров и севрюг. Рядом
деловитый субъект, до
предложивший мне черну
го за 5 с половиной тыся
соседнем магазине лега
стоит вдвое дороже). «А
ропорту без чека?» — спр
«Не было случаев, чтобы
ли», — отвечает субъект,
чем, ко мне интерес.
Те, кто хочет разжиться

«ОБОРОТНИ»

...и больше появляется у осетровых инспекторов в лице государственных контролирующих органов, тем больше в море сетей, — говорит прокурор Валерий Кузьменко. — К сожалению, многие должностные лица замесились в браконьерском промысле. Прокурорский бредень в разное время попадали инспектора рыбобораны «Севкаспрыбвода», дозна-

имущества, добытого заведомо преступным путем. И светит по этой статье до 7 лет. Конечно, дело можно и не заводить, если покупатель согласится на «откат». Как правило, это сто процентов от стоимости купленного товара. Икру при этом забирают. Таким образом одну и ту же банку с деликатесом продают не один раз.

ПОТОМКИ ПУСТЬ ХОДЯТ В МУЗЕЙ

— Уже сейчас 60 процентов осетров и 90 процентов белуг, обитаю-

С «откатом»

ватели, оперуполномоченные районных отделений внутренних дел, сотрудники патрульно-постовой службы, инспектор государственной морской службы ФСБ России.

— О наших проверках обычно знает очень узкий круг сотрудников, — рассказывает Валерий Кузьменко. — Маршрут движения оперативных групп известен только мне и ближайшим подчиненным. Иногда выходим в море и под видом браконьеров. Очень эффективны проверки на автодорогах. Информация зачастую поступает от местных жителей, возмущенных тем, что должностные лица безнаказанно вывозят тоннами икру и осетрину, а на простых рыбаков заводят уголовные дела за одного пойманного сетью сазана.

Как-то опергруппа выехала для проверки «сигнала» из Камызякского района. Сотрудники отделения собственной безопасности милиции (ОСБ) переоделись в форму патрульно-постовой службы и встали на дороге. В первой же остановленной машине обнаружили больше 40 килограммов черной икры, а также 11 себрюг общим весом 64 килограмма. Сопровождал груз прапорщик милиции. Меньше чем за час милиция остановила 4 машины, где «под охраной» людей в форме вывозили икру и осетрину. Расчет прост: «своих» на дороге не останавливают. Один из задержанных старший лейтенант милиции, вступил в драку с милиционером ОСБ и попытался бежать. Когда настигли — предложил взятку. По всем 4 выявленным фактам нарушений заведены уголовные дела.

На первый взгляд рыбные рынки в Астрахани торгуют сушеной воблой. Так может показаться случайному покупателю. Однако в глубине рядов — небольшой прилавок с балыками из осетров и себрюг. Рядом «дежурит» деловитый субъект, доверительно предложивший мне черную икру «все-го за 5 с половиной тысяч рублей». (В соседнем магазине легальная икра стоит вдвое дороже). «А как же в аэропорту без чека?» — спрашиваю его. «Не было случаев, чтобы задерживали», — отвечает субъект, теряя, впрочем, ко мне интерес.

Те, кто хочет разжиться по дешевке

щих в Каспийском море, выращены на рыбозаводах, — рассказывает доктор биологических наук, советник директора КаспНИРХА Раиса Ходоревская.

Но и на развод рыбы уже не хватает. По словам начальника агентства по рыболовству Астраханской области Геннадия Судакова, за время последней путины удалось поймать для воспроизводства лишь 12 тонн осетровых, а необходимо — 124 тонны.

Прокурор Валерий Кузьменко считает, что для эффективной борьбы с браконьерством надо ужесточить наказание за незаконный лов рыбы. Сегодня самая суровая мера за нарушение 256-й статьи УК (незаконная добыча водных растений и животных) — 2 года лишения свободы. Как правило, условно.

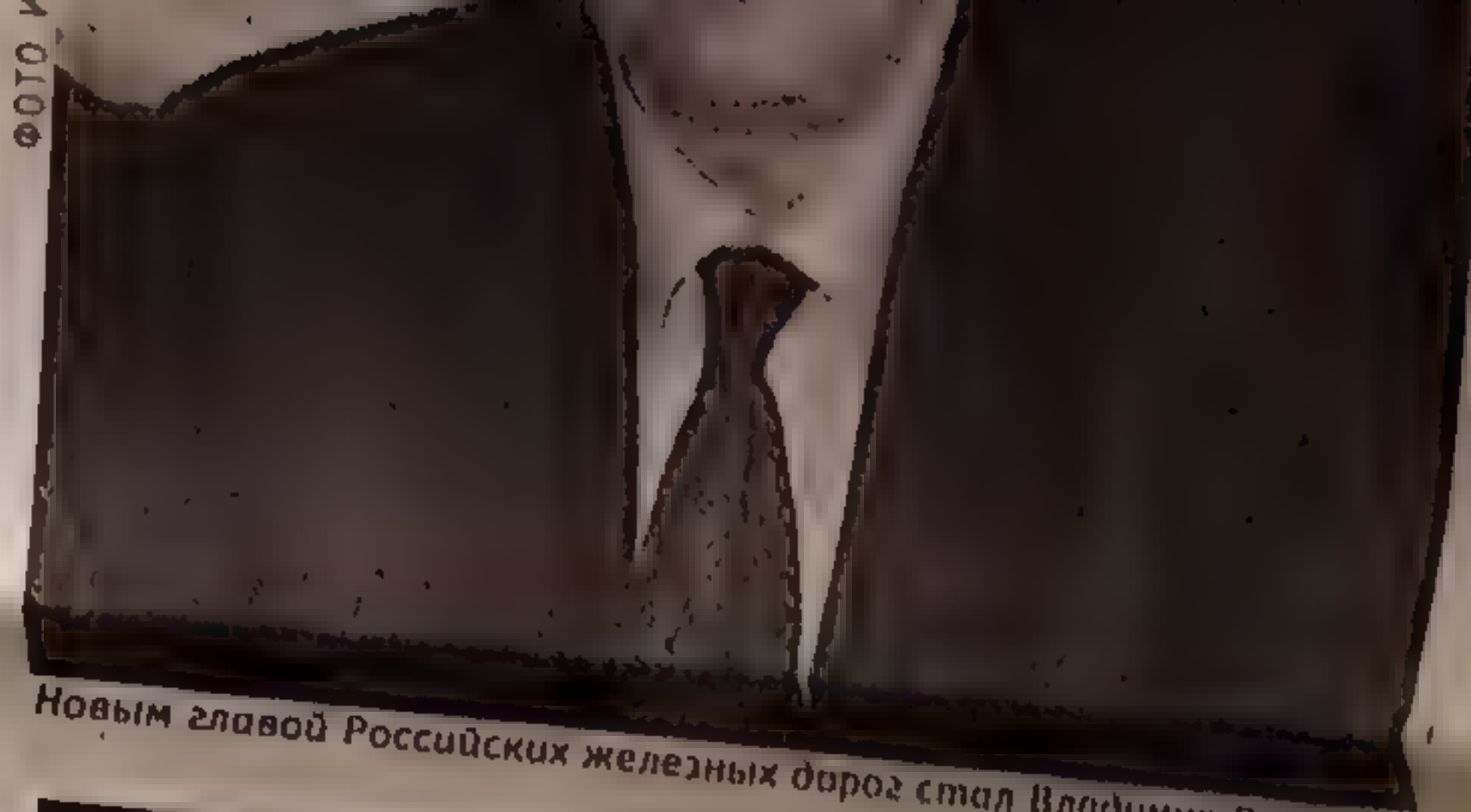
Но даже если в России удастся свести браконьерство к минимуму, вряд ли это облегчит участь осетровых. Традиционно «марку первенства» по масштабам нелегального промысла на Каспии держит Азербайджан. Набирает обороты браконьерский бизнес в Казахстане и Иране. Тревогу ученых вызывают и планы нефтяных компаний по разработке каспийских нефтяных месторождений. Уже сейчас в тех местах, где проводились геолого-разведочные работы, возникли «мертвые зоны». Компании, ведущие геологоразведку, не консервируют скважины. В результате в воду поступает сероводород, убивающий все живое.

Семь лет назад в дельте Волги браконьеры поймали семиметровую белугу, которая весила 1840 килограммов. Выпотрошив 250 килограммов икры, «джентльмены удачи» вспомнили о потомках: о диковинной рыбе сообщили по телефону ученым. Сейчас чучело белуги красуется в краеведческом музее.

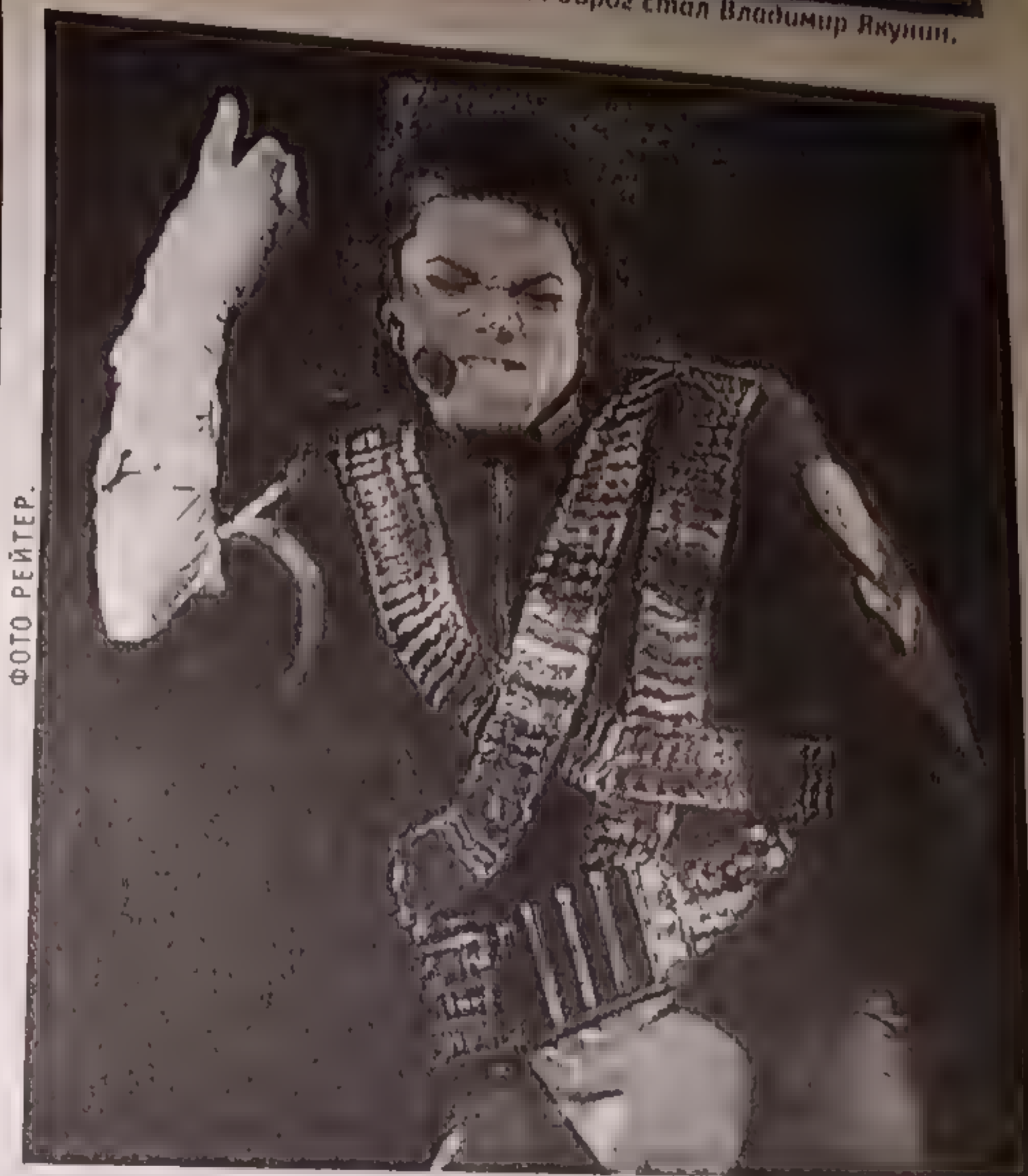
Для того чтобы в ближайшем будущем можно было увидеть царь-рыбу не только в музеях, нужны решительные и согласованные меры со стороны всех пяти прикаспийских государств.

Алексей ПОЛУБОТА,
спец. корр. «Труда».

АСТРАХАНСКАЯ ОБЛАСТЬ — МОСКВА.



Новым главой Российских железных дорог стал Владимир Якунин.



Суд оправдал Майкла Джексона по всем десяти пунктам обвинения.



В парижском пригороде Ле Бурже открылся аэрокосмический салон.

Равнение на флаг

Государство, похоже, начинает большую приборку в морском хозяйстве. Госдума наконец приняла в первом чтении законопроект, направленный на возрождение российского флота. Депутаты проголосовали за создание Российского международного реестра судов, который позволит им ходить под родным флагом и платить налоги в российскую казну. Зам. министра транспорта Сергей Аристов, представляя законопроект, заявил, что в этом случае отечественный флот увеличится на 750 кораблей.

Разработка законопроекта началась еще восемь лет назад, когда стало ясно, что владельцы в массовом порядке отказываются работать под родным флагом. С 1992 года суммарное водоизмещение флота сократилось в 4 раза с 10,6 до 2,6 млн. тонн. Сегодня некогда крупнейшее Балтийское пароходство существует лишь на бумаге. Фактически нет ни одного судна на балансе Камчатского и значительно сократился флот Сахалинского пароходства. Страна с богатой морской историей практически лишилась специализированных судов: таких, как рефрижераторы, контейнеровозы, паромы. Почти нет теперь у нас и современных крупнотоннажных танкеров, газовозов, баклеров для перевозок угля, удобрений, зерна. Мин-транс давно бьет тревогу: России грозит утрата статуса морской державы! По данным ведомства, за последние 12 лет наши судовладельцы купили более 200 судов, из которых лишь 20 прописаны в родных портах. Как показывает статистика, на тысячу морских судов, принадлежащих нашим компаниям, приходится лишь 6 процентов внешнеторговых грузов. Большая часть «блудного» флота успела зарегистрироваться в Либерии, Панаме, на Мальте. Да где угодно, даже в Монголии, где морем отродясь не пахло.

По словам главы Федерального агентства морского и речного транспорта Вячеслава Рукши, сегодня под чужими флагами в море выходит более 50 тысяч россий-

При этом судовладельцы живут припеваючи. Ведь за последние 6 лет объемы внешнеторговых перевозок, как это ни странно на первый взгляд, не только не сократились, но даже возросли более чем в два раза: с 204 до 450 млн. тонн. А стоимость фрахта в 2004 году составила 7,5 млрд. долларов! Правда, Отечеству от этих доходов перепали сущие крохи: 300 млн. долларов, или 5 процентов от суммы. Консультант экспертного совета по водному транспорту Госдумы, ве-

дущий специалист «Совкомфлота» Виктор Юрьев считает, что никакого парадокса в этом явлении нет: «Все происходящее в отрасли есть следствие фискальной политики сменявших друг друга правительств. Покупая построенные за границей суда — а таковых в составе компаний большинство, — их владельцы вынуждены платить налоги и таможенные сборы, составляющие четверть от стоимости кораблей. Достаточно привести свежий пример, когда крупная нефтяная компания заказала в Германии 5 арктических танкеров водоизмещением 16 тысяч каж-

дающим налоговым законодательством».

Виктор Юрьев считает, что бороться с «бегством» судов следует, учитывая опыт крупных морских держав, еще в начале прошлого века столкнувшихся с этой проблемой. «В этих странах никого силой на родину не загоняли, а создали так называемые международные судовые реестры, которые заменили непомерные единовременные налоговые и таможенные поборы регистрационными и ежегодными потоннажными взносами. Кстати, Евросоюз пошел той же дорогой и весьма преуспел в плане государственной поддержки своих судовладельцев. Реестры позволили европейцам сохранить свой торговый флот, морские кадры и привлечь значительные инвестиции в отрасль. Под национальными флагами во вторых реестрах ходит 90 процентов судов Норвегии, 84 процента — Турции, 83 процента — Португалии, 82 процента — Франции. А маленькая Дания, собрав под свою юрисдикцию весь некогда беглый флот, теперь доминирует на мировом рынке контейнерных и рефрижераторных перевозок. Морской транспорт стал вторым по величине источником поступлений в казну».

Россия возвращает торговый флот под свою юрисдикцию

Депутаты согласились с предложением правительства создать для российских судовладельцев те же условия, что действуют в развитых странах мира. Сергей Аристов, в частности, отметил, что новый налоговый режим предполагает отмену НДС и освобождение российских компаний от взимания таможенной пошлины при покупке новых судов. Правда, противники закона опасаются, что в случае перехода на этот порядок поступления от регистрации резко сократятся. При этом здесь не хотят вспоминать, что за последние 5 лет только шесть новых судов подняли на мачты российский триколор, а казна взамен получила всего 9 млн. долларов. По расчетам экспертов, к



Чиновники

Администрация Архангельска с цыганами-переселенцами

Нешуточные страсти разгорелись на территории округа ВФактория в Архангельске. Цыганский табор судится с мэром города. Хотя в самом начале их общения отношения складывались как будто вполне мирно.

16 семей решили снова перебраться на Север, откуда уехали 30 лет назад в теплый Волгоград. На новом месте, в поселке Жаровиха, под строительство жилья администрация Архангельска отвела им участок земли почти в один гектар. Как теперь заявляет цыганский барон Хулупий Гомон, земельный участок был отдан табору в аренду на 48 лет. Разрешение на землепользование подписывал первый заместитель мэра Архангельска Александр Калинин. Все бумаги были согласованы с главой администрации и архитектором округа Варавино-Фактория. Мало того, будущему цыганскому поселению управление архитектуры даже присвоило почтовый адрес: Тарасова, 37, по которому цыгане и зарегистрировались.

Переселенцы быстро стали строить временные дома. Как говорят, за скорость платили строителям по 500 рублей в день. Успели возвести 12 домиков, несколько туалетных кабинок. И тут в администрации города заговорили о том, что цыгане, мол, получили только предвари-

строительство. Переселенцы все эти годы жили в палатках, настигнутых в результате стихии, отсутствием газа и электричества. Администрация Архангельска получила в суд требование прекратить произвол властей, поскольку цыгане не являлись внято решением добровольно обещавшими их вывезти и жилищно-коммунальные услуги предоставлять. Неизвестно, переселенцы округа Одесса в сложившейся обстановке смогут избежать столкновения с властями. В любом случае, обществу...



ФОТО ВИКТОРА БОРИСОВА.

ВНИКИ и табор

страция Архангельска судится
ми-переселенцами

азгорелись на территории округа Варавино-
ске. Цыганский табор судится с мэрией
ачале их общения отношения складывались
о.

нова пе-
, откуда
в теплый
месте, в
од стро-
министра-
вела им
в один
аявляет
упий Го-
ток был
ду на 48
земле-
зал пер-
Архан-
алинин.
сованы
и ар-
равино-
удуще-
нию уп-
ы даже
адрес:
ому цы-
лись.
енько
енные
орость
о 500
возве-
ко ту-
в ад-
ово-
мон,
апи-

строительство. Переселенцы
прошли не все эти стадии, а
поторопились возвести доми-
ки, малопригодные для про-
живания, в результате скучен-
ность, грязь, отсутствие воды,
газа и электричества.

Администрация Архангельска
подала в суд на табор с
требованием признать пост-
ройки самовольными, подле-
жащими сносу и признать ре-
гистрацию по почтовому адре-
су недействительной. Цыгане
су проиграли оба дела. Но судеб-
ные решения в силу пока не
вступили, поскольку оспарива-
ются. К тому же дважды сры-
вались заседания по делу тех
цыган, которые попросту в суд
не являлись. И тогда было при-
нято решение: если цыгане
добровольно не явятся, то суд
обеспечит их принудительную
явку или лишит временной ре-
гистрации без их личного уча-
стия в процессе.

Неоднозначно относятся к
переселению табора и жители
округа. Одни считают, что это
опасно, так как табор связан с
криминогенной обстановке, аукнется воров-
ством, попрошайничеством и
наркотиками. Представители
общественного движения

нет возможности их зарегис-
трировать и получать посо-
бие, в школе не очень друже-
любно относятся к их детям.
По словам переселенцев, они
потратили уже три миллиона
рублей на переезд. И теперь
хотят, чтоб их или узаконили и
дали возможность построить
коттеджи, или вернули затра-
ченные средства. Цыгане
склонны видеть в действиях
городских властей этничес-
кие моменты. Сотрудники ад-
министрации с этим катего-
рически не согласны и ут-
верждают, что речь идет не о
«деле цыган», а о деле граж-
дан, которые нарушили дей-
ствующее законодательство.

Пока цыганские постройки
остаются на месте. Пересе-
ленцы подали прошение об
отсрочке их сноса. Старший
судебный пристав Ломоно-
совского подразделения
службы судебных приставов
Архангельска исполнитель-
ные действия перенес на 10
дней. Исполнительный доку-
мент обязывает цыган снести
постройки, но он не дает пра-
ва сделать это насильственно.
То есть цыгане должны сами,
за свой счет снести домики. К
слову, администрация города
наконец-то признала, что при
выделении земельного участ-
ка цыганскому табору был на-
рушен закон. Правда, непо-

экспресс-новости

Главный акционер — государство

Совет директоров Газпрома одобрил продажу государству
в лице ОАО «Роснефтегаз» 10,74 процента акций концерна в
размере 203,5 миллиарда рублей. Цена продажи пакета при-
нята членами совета единогласно. После завершения сделки
государство станет владельцем контрольного пакета акций
Газпрома. По окончании всех корпоративных мероприятий в
России теперь будут действовать две мощные госкомпании —
газовая и нефтяная.

Как сообщили в Росимуществе, здесь рассчитывают
завершить передачу 10,74 процента акций Газпрома «Рос-
нефтегазу» до собрания акционеров Газпрома, намеченного на
24 июня.

Марина МУХТАРОВА.

Союзу армян России — 5 лет

Общественная организация «Союз армян России» (САР)
отметила свое пятилетие. Как считает президент САР Ара Аб-
рамян, к своему мини-юбилею союз подошел с ясным пони-
манием тех задач, которые стоят как перед российскими ар-
мянами, так и народом России в целом и которые невозможно
решить без мобилизации всех ресурсов — организационных,
материальных и интеллектуальных.

На сегодняшний день САР имеет свои филиалы в 70 субъ-
ектах и 240 городах России. По словам его председателя, «в
российских субъектах Федерации благодаря деятельности САР
армянские общины стали заметным и эффективным фактором
местной экономической, социальной и политической жизни».

Валерий СЕВРЮКОВ.

Восемь миллионов «на игле»

Около 500 тысяч наркоманов состоят сейчас в России на
учете в органах здравоохранения. Но отечественная медици-
на способна пролечить только 50 тысяч человек в год — на
большее не хватает койко-мест и врачей-наркологов. Однако
на самом деле ситуация с употреблением наркотиков приоб-
рела в стране характер эпидемии. Недавно Министерство об-
разования решило выяснить масштабы этого бедствия и по
итогам социологического исследования получило удручающие
цифры: по их данным, количество наркоманов в стране состав-
ляет 5 миллионов 990 тысяч человек. В Федеральной службе
по наркоконтролю корреспонденту «Труда» назвали еще более
тревожную цифру — «на игле» сидят до восьми миллионов че-
ловек. Причем, по данным начальника управления профилак-
тики ФСКН Бориса Целинского, в последние несколько лет
российские наркоманы все больше переходят на тяжелые виды
наркотиков — героин и амфетамины. По его словам, сейчас
заканчивается разработка федеральной целевой программы
по противодействию наркомании, которая будет рассчитана на
пять лет. В ее реализации примут участие 16 министерств и
ведомств. На борьбу с дурманом планируется выделить более
3 миллиардов рублей.

Юрий ВОЛГИН.

Убиты пять боевиков

Вчера утром в селении Новые Атаги Шалинского района
Чечни в ходе спецоперации подразделения федеральных сил
и республиканского МВД уничтожили пятерых боевиков. На-
кануне днем они засели в одном из домов на окраине села на
улице Горная, откуда открыли огонь по проезжавшей мимо ко-
лонне военных автомобилей. Весь квартал был сразу же бло-
кирован. В операции приняло участие более 140 военнору-
жащих. Кроме того, чтобы не дать боевикам вырваться из коль-
ца, по периметру квартала были расставлены десять броне-

...владельцев...
...грузов...
...«блудного»...
...зарегистриро-
...Лиссабон, Панаме, на
...Дагад угодн, даже в
...где морем отро-

...главы Феде-
...морского
...речного транспорта Вяче-
...Рухши, сегодня под чу-
...флагами в море выхо-
...более 50 тысяч россий-
...моряков. При этом риск
...попасть в переделку и быть
...брошенным на произвол вод-
...и иной стихии стал неотъ-
...емлемой частью и без того не-
...легкой морской доли. Лишнее
...тому подтверждение — траге-
...дия русских моряков с «ино-
...земных» теплоходов «Вест» и
...«Ароса», затонувших в Япон-
...ском море в ноябре прошло-
...го года.

...в этом
...«Все происходя-
...щее в отрасли есть следствие
...фискальной политики сме-
...нявших друг друга прави-
...тельств. Покупая построен-
...ные за границей суда — а та-
...ковых в составе компаний
...большинство, — их владель-
...цы вынуждены платить нало-
...ги и таможенные сборы, со-
...ставляющие четверть от сто-
...имости кораблей. Достаточ-
...но привести свежий пример,
...когда крупная нефтяная ком-
...пания заказала в Германии 5
...арктических танкеров водо-
...измещением 16 тысяч каж-
...дый. А регистрация покупки в
...российском порту обошлась
...нефтяникам в 53,5 млн. дол-
...ларов. Не все наши судовла-
...дельцы способны потянуть
...такие расходы и при этом ус-
...тоять в конкурентной борьбе
...с иностранцами. Стоит ли
...удивляться, что большая их
...часть предпочитает эконо-
...мить, прописывая суда в чу-
...жих странах с куда более ща-

...в частности,
...отметил, что новый налоговый
...режим предполагает отмену
...НДС и освобождение россий-
...ских компаний от взимания
...таможенной пошлины при по-
...купке новых судов. Правда,
...противники закона опасают-
...ся, что в случае перехода на
...этот порядок поступления от
...регистрации резко сократят-
...ся. При этом здесь не хотят
...вспоминать, что за последние
...5 лет только шесть новых су-
...дов подняли на мачты россий-
...ский триколор, а казна взамен
...получила всего 9 млн. долла-
...ров. По расчетам экспертов, к
...2010 году наш флот может по-
...полниться 750 судами, за счет
...фрахта которых будет получе-
...но 2,3 млрд. долларов. В слу-
...чае если закон будет принят в
...том варианте, в каком за него
...почти единогласно проголо-
...совали депутаты, в судоходст-
...ве и судостроении будет со-
...здано не менее 70 — 80 тысяч
...новых рабочих мест.

Владимир АЛЕКСЕЕВ.

...Александр Калинин.
...Все бумаги были согласованы
...с главой администрации и ар-
...хитектором округа Варавино-
...Фактория. Мало того, будуще-
...му цыганскому поселению уп-
...равление архитектуры даже
...присвоило почтовый адрес:
...Тарасова, 37, по которому цы-
...гане и зарегистрировались.

Переселенцы быстренько
...стали строить временные
...дома. Как говорят, за скорость
...платили строителям по 500
...рублей в день. Успели возве-
...сти 12 домиков, несколько ту-
...алетных кабинок. И тут в ад-
...министрации города загово-
...рили о том, что цыгане, мол,
...получили только предвари-
...тельное согласование на
...строительство. Это разреше-
...ние дает лишь право на меже-
...вание и проектирование. По-
...том необходимо было пройти
...согласования с целым рядом
...инстанций, взять распоряже-
...ние о предоставлении зе-
...мельного участка в аренду,
...заклчить с мэрией договор
...об аренде и только после это-
...го получить разрешение на

...ные
...дела. Но судеб-
...ния в силу пока не
...поскольку оспарива-
...тому же дважды сры-
...заседания по делу тех
...которые попросту в суд
...И тогда было при-
...нение: если цыгане
...не явятся, то суд
...их принудительную
...и лишит временной ре-
...гистрации без их личного уча-
...стия в процессе.

Неоднозначно относятся к
...переселению цыган и жители
...окрестностей. Многие считают, что это
...на криминогенной
...основе, аукнется воров-
...попашайничеству и
...Представители
...ответственного движения
...«Здесь жить!» намерены
...провести митинг протеста, на
...котором горожане смогут вы-
...сказать свое отношение к
...действиям городской власти.
...Другие, наоборот, не видят
...ничего страшного в таком со-
...седстве.

Цыгане жалуются на то, что
...не могут без регистрации най-
...ти работу. В лагере уже не-
...сколько новорожденных, но

...дан, когда
...Пока цыга-
...остаются на
...леницы поди-
...отсрочке их
...судебный п
...совского
...службы суд
...Архангельс
...ные действ
...дней. Испо
...мент обяза
...постройки
...на сделате
...то есть цы
...за свой он
...слову, ад
...наконец-т
...выделены
...ка цыган
...рушен за
...нятно, по
...нарушит
...венность
...Есть цы
...же, на сп
...больше
...пересел
...ся офор
...уже на
...ваниях

Архангел

Московский метрополитен —
транспортное средство, которым
ежедневно пользуются примерно
десять миллионов пассажиров.
Но если большинство из них едут
по своим делам, то другие здесь
проворачивают совсем другого
профиля «делишки». В этом
убедила нас наш корреспондент,
принявшая участие в рейде УВД
по станциям метро.

На станции «Рижская» в вагон вва-
лилась шумная цыганская «бригада»
с малолетними босыми детьми.
Женщины, громко базаря, по-хозяй-
ски уселись на свободные места, а
малышня рассыпалась по вагону.
Через три станции компания сошла,
и тут вагон огласил истошный жен-
ский крик: «Кошелек украли!»

А мужчину в деловом костюме об-
чистили на переходе станции метро
«Комсомольская». Молодой человек
на эскалаторе потерял равновесие и
будто случайно рухнул прямо на него.
Тут же поднялся, извинился и быстро
пошел вперед. Когда мужчина при-
шел в себя, понял, что портмоне с
деньгами и документами испарилось.

— Почти ежедневно оперативники
задерживают карманных воров, —
рассказывает зам. начальника по уго-
ловному розыску УВД на метрополи-
тене майор милиции Сергей Моча-
лов. — «Щипачи» могут незаметно
вытащить из карманов пассажиров
практически все — от мобильного те-
лефона и кошелька до дорогой руч-
ки, зажигалки или фотоаппарата. При
этом злодеи пускаются на различные
ухищрения: пачкают одежду людей
мелом и заботливо ее отряхивают,
изображают «встречу старых прияте-
лей» с последующими извинениями:
мол, ошибочка вышла, теряют созна-
ние и неожиданно приходят в себя...

— Да вы что, я на работу еду, —
возмущается молодой человек. —
Ничего не брал, это ошибка. Я мене-
джер в супермаркете.

Однако в кармане его куртки стра-
жи порядка находят золотое кольцо.
Пожилая женщина, которая уже по-
терjala всякую надежду на возвра-

Фокусники в метро

щение драгоценности, тут же зали-
вается слезами: «Это мое! Подарок
мужа на свадьбу. Там на оборотной
стороне мои инициалы». На радостях
она готова поведать сотрудникам
милиции свою судьбу: прожили с
супругом больше 40 лет, а два года
назад он умер. Колечко с пальца ле-
вой руки сняли в переполненном ва-
гоне, а как — сама не знает. Запом-
нила только, что именно этот парень,
выходя из вагона, почему-то ей под-
мигнул. Это ее и насторожило.

Теперь ему, уже давнему «приятелю»
УВД, грозят серьезные неприят-
ности. Кстати, как рассказал Сергей
Мочалов, вора узнали еще двое по-
терпевших, у которых он в разное
время стянул кошельки. «Куда день-
ги дел?» — интересуются стражи
порядка. — «Отдал в детский дом», —
ухмыляется «благодетель». А кольцо,
продолжает настаивать он, нашел на
полу — дескать, кто-то обронил.

Оперативники рассказывают: в
последнее время «щипачи» в метро
стали еще более изобретательными.
Один «театрал», например, подходил
к своей жертве и чуть не плача спра-
шивал, как найти такую-то станцию:
там, дескать, от него отстала малень-
кая дочка. Другой (распространен-
ный прием) изображал глухонемого:
размахивал руками и при этом охло-
пывал собеседника, умудряясь, как
фокусник, незаметно выпотрошить
содержимое даже внутреннего кар-
мана пиджака. Третий знакомился с
немолодыми женщинами, делал им
комплименты и приглашал в кино или
театр. Польщенная дама какое-то
время продолжала разговор, получа-
ла от мошенника визитку, а спустя не-
сколько минут обнаруживала, что из
сумочки исчезли ценные вещи. За-
держали вора благодаря случаю: мо-



мент кражи заметил прохожий и тут
же обратился к дежурному милицио-
неру. Злоумышленник успел добрать-
ся лишь до эскалатора.

— Чтобы не стать жертвой воров,
надо помнить несколько правил, —
советует Сергей Мочалов. — Нельзя
класть ценные вещи в карман, а одеж-
ду и сумки надо держать под контро-
лем. Что-то покупать или обменивать

валюту в метро тоже неблагоприятно.
Прохожие не должны видеть ваш
открытый кошелек. Сумку лучше но-
сить прямо перед собой так, чтобы
замок или «молния» были у вас на
виду. Мобильный телефон не надо
носить на шее. Будьте бдительны в
любой нестандартной ситуации. Ко-
нечно, человеку в метро действитель-
но может стать плохо. Но это может

оказаться
наивность
все-таки ч
времени и
этом в ми
дой стани
людения.

Во вр
начинаю
подозре
тичный
Или это
обрати
вопрос
ее сум
проход
лась и
жи, ви
...У

ками
спект
полу
груд
ХАРА
тило
под
муж
чал
неп
воб
да
На
бы
гл
м
т
с

...их принудительную...
...в процесс...
...относятся к...
...переселенцы...
...на криминальной...
...овке, аукнется воров...
...попрошайничеством и...
...Представители...
...движения...
...здесь жить!» намерены...
...митинг протеста, на...
...горожане смогут вы...
...сказать свое отношение к...
...действиям городской власти...
...Другие, наоборот, не видят...
...ничего страшного в таком со...
...седстве...
...Цыгане жалуются на то, что...
...не могут без регистрации най...
...ти работу. В таборе уже не...
...сколько новорожденных, но

Архангельска исполнительные действия перенес на 10 дней. Исполнительный документ обязывает цыган снести постройки, но он не дает права сделать это насильственно. То есть цыгане должны сами, за свой счет снести домики. К слову, администрация города наконец-то признала, что при выделении земельного участка цыганскому табору был нарушен закон. Правда, непонятно, понесут ли чиновники-нарушители за это ответственность.
Есть шанс и у цыган. Похоже, на спорный участок земли больше никто не претендует, и переселенцы могут попытаться оформить его на себя, но уже на вполне законных основаниях.
Светлана ПЕТРОВА.
АРХАНГЕЛЬСК.

...ведомств. На борьбу с дурманом планируется выделить более 3 миллиардов рублей.

Юрий ВОЛГИН.

Убиты пять боевиков

Вчера утром в селении Новые Атаги Шалинского района Чечни в ходе спецоперации подразделения федеральных сил и республиканского МВД уничтожили пятерых боевиков. Накануне днем они засели в одном из домов на окраине села на улице Горная, откуда открыли огонь по проезжавшей мимо колонне военных автомобилей. Весь квартал был сразу же блокирован. В операции приняло участие более 140 военнослужащих. Кроме того, чтобы не дать боевикам вырваться из кольца, по периметру квартала были расставлены десять бронетранспортеров и БМП. На предложение сдаться бандиты ответили огнем. Всю ночь их держали под прицелом, а с наступлением утра было решено бандгруппу уничтожить. В ходе операции дом, где укрывались боевики, был полностью разрушен, личности погибших под развалинами устанавливаются. Никто из местных жителей не пострадал, потерь у сил правопорядка тоже нет.

В этот же день были проведены еще несколько успешных операций против террористов. В дагестанском городе Хасавюрт при задержании уничтожен активный участник бандгруппы Шамиля Басаева. В Махачкале задержаны два боевика из окружения Раппани Халилова. А в Ножай-Юртовском районе Чечни в доме убитого ранее руководителя одного из незаконных вооруженных формирований некоего Арсалиева арестованы четверо его поделщиков.

Юрий ТРЕТЬЯКОВ.

ФОТОФАКТ



Автомобиль-эвакуатор из семейства ЗИЛ-5302АР представлен на АМО «ЗИЛ». Он оснащен сдвижной платформой и краном-манипулятором.

Киргизия вновь бурлит

В Киргизии снова бунтуют. Здание Дома правительства в Бишкеке было захвачено полутора сотнями сторонников предпринимателя Урмата Барыктабасова, который был отстранен от участия в президентских выборах решением республиканского ЦИКа за то, что у него есть казахское гражданство. На площади захватчиков поддерживало еще от 2,5 до 3 тысяч митингующих, которым не удалось прорвать кордон из 200 милиционеров и бойцов Национальной гвардии, блокировавших входы и выходы. В отместку спецназовцев забросали камнями и пивными бутылками.

Центризбирком Киргизии успокаивает общественность и СМИ, уверяя, что его представителям при поддержке депутатов республиканского парламента удалось договориться о мирном решении конфликтного вопроса с митингующими. Исполняющий обязанности министра внутренних дел Киргизии Мурат Суталинов сообщил корреспонденту ИТАР-ТАСС, что 150 человек, которые проникли в Дом правительства, вытеснены из здания. Суталинов сообщил также, что из Дома правительства эвакуирован весь персонал. Площадь оцеплена силовиками, к Дому правительства подтягиваются дополнительные силы спецназа и ОМОНа. Милиция начала стрелять в воздух, применила дымовые шашки и слезоточивый газ, оттеснив митингующих от Дома правительства на 200 — 300 метров.

Владимир ИГНАТОВ.

Столичная подземка стала излюбленным местом «работы» воров-карманников: здесь у вас стащат кошелек и снимут кольцо так, что вы этого и не заметите

оказаться и рассчитанным на вашу наивность спектаклем. Если же у вас все-таки что-то украли, не теряйте времени и немедленно сообщите об этом в милицию. В метро, где на каждой станции есть камеры видеонаблюдения, найти вора вполне реально.

Во время рейда я заметила, что начинаю смотреть на окружающих с подозрением. А вдруг этот симпатичный юноша хочет меня обокрасть? Или этот прилично одетый мужчина, обратившийся к девушке с каким-то вопросом, уже одной рукой роется в ее сумочке?.. Однако дежурство проходило спокойно. Я расслабилась и поняла, что свидетелем кражи, видимо, не стану.

...Уже попрощавшись с сотрудниками УВД, в переходе станции «Перспект Мира» я заметила сидящую на полу женщину с грязной картонкой на груди: «ПАМАГИТЕ УМЕРЛА МАТЬ А ХАРАНИТЬ НЕ НА ЧТО». Вокруг нее крутился маленький оборвыш. Вот он подбежал к идущему впереди меня мужчине и, схватив его за пиджак, начал трясти и пританцовывать вокруг него. Тот продолжал путь, пытаясь освободиться от объятий малыша. «Ну дай, ну дай!» — конючил парнишка. Наконец мужчина вырвался вперед и быстро зашагал дальше. А я своими глазами увидела, как парень бежит к мамаше с мужским портмоне в руке, и та быстро прячет добычу куда-то в складки многочисленных юбок.

Только что полученные уроки моментально пронеслись перед глазами. Я догнала мужчину и быстро сообщила о краже, свидетельницей которой стала. Он отреагировал без проволочек: вернулся и решительно потребовал отдать украденное. Или, дескать, милиция будет здесь ровно через минуту. Женщина, оценив ситуацию, с руганью отдала кошелек.

Юлия МАМИНА.

метро тоже неблагоприятные условия. Не должны видеть ваш кошелек. Сумку лучше носить перед собой так, чтобы «молния» были у вас на виду. Телефон не надо носить в кармане. Будьте бдительны в людных местах. В экстренной ситуации. Кошелек в метро действительно крадут. Но это может

Вчера в Киеве закончил работу Международный экономический форум. Одни наблюдатели назвали его «круглым столом», вторые — «мини-Давосом», а третьи — расширенным заседанием ГУАМ.

Успокоение инвесторов

Соседи создают министерство европейской интеграции

Кроме президентов Молдавии, Грузии и Азербайджана, в президиуме «киевского Давоса» сидели Арнольд Рюйтель (Эстония), Александер Квасньевский (Польша) и Валдас Адамкус (Литва). Двое последних, как известно, сыграли немалую роль в бескровном завершении «оранжевой революции» и победе Виктора Ющенко. Среди участников форума не было высоких официальных лиц России. В зале был замечен лишь посол РФ Виктор Черномырдин.

Глава украинского государства вновь подчеркнул европейские устремления его страны. Однако это, по его словам, «не может быть преградой для взаимовыгодных отношений со всеми соседями, в частности с Россией и другими странами СНГ. Киев видит в Москве доброго соседа и партнера, с которым мы имеем огромный потенциал для сотрудничества». Как отметил Виктор Ющенко, Украина дала твердый ответ на вопрос о своем будущем. Выбор украинской нации в пользу демократии и верховенства права — необратимый.

Глава Украины заявил о претензиях его страны считаться лидером — вероятно, юго-восточной части Европы: «Украина утверждает лидерство в своем регионе. Для укрепления стабильности в регионе Украина готова предложить свои инициативы. Мы готовы перейти к новым отно-

шениям с НАТО». Эти слова В.Ющенко, по-видимому, неоднозначно восприняли его коллеги-президенты, особенно друг Квасньевский.

Главной же целью официального Киева было успокоить зарубежных инвесторов: все у нас нормально, многомесячные разборки с реприватизацией, борьбой за возвращение «ворованного» — не более чем издержки усилий новой власти по наведению в сжатые сроки порядка в сфере собственности. Ошибки признаны. Реприватизации не будет. Там же, где есть вопросы относительно законности прав на приобретенные объекты, свое слово скажет суд. Приватизация будет активизирована.

Наилучшие проекты для инвестиций будут предоставлены и региональными властями. «Специальным государственным институтом, — сказал В.Ющенко, — который должен стать контактным адресом и лоцманом для инвесторов», будет новое ведомство — министерство европейской интеграции и внешнеэкономических связей. В ближайшие дни, пообещал президент, будут ликвидированы 1300 документов, составляющих 80 процентов общей документации, регламентирующей иностранные инвестиции, «которые достались в наследство от прошлой власти».

Станислав ПРОКОПЧУК,
соб. корр. «Труда».

КИЕВ.

Евроконституция под капельницей

(Окончание. Начало на 1-й стр.)

Официально речь идет о «периоде размышлений», в течение которого должна быть выработана наилучшая стратегия преодоления кризиса. Как заявил председатель саммита и нынешний премьер-министр Люксембурга Жан-Клод Юнкер, имея в виду разговоры о том, что существует некий альтернативный евроконституции план «Б», никакого «пересмотра» не будет, а «надо задействовать план «Д», то есть объяснять документ в условиях дебатов, диалога и демократии». В свою очередь президент Жак Ширак, проявляющий в Брюсселе чудеса дипломатической изворотливости, особенно в ходе рабочего ужина, когда он был вынужден объяснять коллегам по ЕС причины французского «нет», предложил созвать чрезвычайную встречу руководителей ЕС, на которой были бы обсуждены вопросы, касающиеся «будущего Евросоюза в целом и каждого государства, в него входящего». Судя по всему, такой экстренный саммит может состояться в конце этого или начале будущего года.

В Брюсселе считают, что в результате глубокого кризиса, в котором оказался Евросоюз после французского «землетрясения», резко затормозится процесс принятия в ЕС новых членов. Хотя при этом Турция не была назва-

на, всем ясно, что ее вступление под большим вопросом по этому поводу могут разойтись годы. Что касается настоячиво стучащихся в том числе Украины, то им придется ждать очень и очень долго.

На нынешней встрече вопросов не было, а, как и раньше, о бюджете Евросоюза — о бюджете еще слухов. Дело в том, что при его составлении встали интересы двух «тяжеловесов» — Франции и Великобритании. Париж настаивает на том, чтобы в нем был положен конец практике, по которой Британия получает ежегодную субсидию в 4,6 миллиарда евро, а Франция — наоборот. Тэтчер, Французам считали, что экономически окрепшая Франция не нуждается. В качестве компенсации Блэр требует пересмотра политики ЕС и пересмотра некоторых положений в нынешнем союзе. Французам не на шутку и уступили в европейском единстве одна трещина.

В банановом раю

В Рио-де-Жанейро состоялся ежегодный показ пляжной моды. Модельеры оказались щедры на новые идеи, как и организаторы, вместо привычного оформления зала и подиума использовавшие ящики с бананами и дощатый настил.

ФОТО РЕЙТЕР.

Ожидания Карлы дель Понте

Главный обвинитель Международного трибунала для бывшей Югославии Карла дель Понте с трибуны Совета Безопасности ООН призвала Белград приложить максимум усилий к тому, чтобы бывший командующий армией боснийских сербов Ратко Младич уже в ближайшее время оказался бы в руках МТБЮ.

В противном случае она считает для себя

главный прокурор трибунала продолжает настаивать, что сербские власти в состоянии выдать еще по меньшей мере семь человек. Кстати, один из них генерал Властимир Джорджевич, как утверждает Карла дель Понте, скрывается в России. Самым же серьезным камнем преткновения остаются Радован Караджич и Ратко Младич, а также хорват Анте Готовина. До их ареста трибунал



Институция железницей

на, всем ясно, что ее вступление в ЕС оказывается под большим вопросом, а переговоры по этому поводу могут растянуться на долгие годы. Что касается некоторых других стран, настойчиво стучащихся в европейский дом, в том числе Украины, то им, судя по всему, придется ждать очень и очень долго.

На нынешней встрече в Брюсселе легких вопросов не было, а, как многие считают, второй — о бюджете Евросоюза на 2007 — 2013 годы — оказался еще сложнее, чем первый. Дело в том, что при его обсуждении столкнулись интересы двух «тяжеловесов» — Франции и Англии. Париж настаивал на том, чтобы был положен конец практике, по которой Великобритания получает ежегодно в виде компенсации 4,6 миллиарда евро, чего два десятка лет назад добилась «железная леди» Маргарет Тэтчер. Французы считают, что с тех пор Англия экономически окрепла и в этих средствах не нуждается. В качестве ответной меры Тони Блэр требует пересмотра сельскохозяйственной политики ЕС и перераспределения квот, которые в нынешнем состоянии очень выгодны Франции. Французы и англичане схватились не на шутку и уступать не собираются. А в европейском единстве образовалась еще одна трещина.

Вячеслав СЕРГЕЕВ.

Коротко

- В Калифорнии произошло землетрясение силой 5,3 балла по шкале Рихтера. Информации о пострадавших пока нет. Эпицентр землетрясения находился близ населенного пункта Юкайпа, восточнее Лос-Анджелеса. Это уже третье землетрясение в Калифорнии за последние 3 дня.
- Семь человек погибли и сотни пострадали в результате обрушившегося в среду на Восточный Китай урагана. От стихийного бедствия — тропических ливней, града и урагана в основном пострадали северные районы провинции Цзянсу. Прямой экономический ущерб округу местные власти оценивают в 145 миллионов долларов.
- Испанская полиция задержала в Валенсии еще трех человек, подозреваемых в причастности к исламскому терроризму. Общее число задержанных в последнее время подозреваемых составило 30 человек. После трагических событий 11 марта в Испании задержано более 130 человек, подозреваемых или обвиняемых в причастности к исламскому терроризму.

18 июня 2005 года

ТРУД

Пuls планеты

СТОП-КАДР

Верховный духовный лидер Ирана аятолла Али Хаменеи опускает в урну бюллетень в ходе президентских выборов. В стране правом голоса обладают 47 миллионов человек, однако многие избиратели, разочаровавшись в возможности добиться назревших реформ путем выборов, на избирательные участки не пришли.

ФОТО РЕЙТЕР.



Чем лучше, тем хуже

Проявилось редкое для Германии, но на сей раз понятное единодушие относительно того, что на предстоящих осенью парламентских выборах «красно-зеленая» коалиция уступит в бундестаге место «черно-желтой». В победе ХДС/ХСС в союзе со свободными демократами не сомневается никто, и прежде всего высокие чиновники, чутко реагирующие на изменения в верхах уже в силу своей близости к властной элите. Для многих из них встанет вопрос: «быть или не быть» на высоком месте, служить и дальше за приличную зарплату или удалиться на заслуженный отдых.

В 1998 году, когда ситуация была прямо противоположной, правительство Гельмута Коля, свергнутое социал-демократами, перед уходом перевело несколько сот крупных чиновников на вышестоящие должности с заметным увеличением денежного содержания. Новой власти не оставалось ничего иного, как терпеть своеобразную «пятую колонну», оставленную конкурентами, поскольку тогда чиновников в ФРГ нельзя было уволить и практически невозможно перевести на низшую должность.

Обновляя аппарат, «красно-зеленое» правительство с годами внесло поправки в закон, и теперь чиновники с «политическими функциями» должны проходить двухлетний испытательный срок — если не выдерживают, то могут быть уволены или переведены на менее престижную и «дешевую» работу. Обычных чиновников эта поправка не касается.

Только что правительство приняло решение поощрить несколько десятков чиновников. Некоторым, например, Карстену Пилату из министерства финансов и Ульриху Тилли из социального ведомства, известному тем, что он горит на работе, часто отказываясь даже от отпуска, предложили «политические места» в так называемой категории «В9» (с зарплатой в 8457 евро вместо нынешней 7206).

Оба отказались, опасаясь, что новые власти не потерпят сторонников прежней коалиции на высоких должностях, а на малых, «неполитических», все-таки не тронут — лучше синица в руке... Зато торжествуют те чиновники, которые



Главный обвинитель Международного трибунала для бывшей Югославии Карла дель Понте с трибуны Совета Безопасности ООН призвала Белград приложить максимум усилий к тому, чтобы бывший командующий армией боснийских сербов Ратко Младич уже в ближайшее время оказался бы в руках МТБЮ.

В противном случае она считает для себя неприемлемым присутствовать 11 июля на траурном мероприятии в боснийском городе Сребреница, посвященном десятой годовщине расстрела в этом районе нескольких тысяч мусульман во время боснийской войны. Гаагский трибунал считает, что прямую ответственность за геноцид против боснийских мусульман несут бывший президент Республики Сербской Радован Караджич и бывший военный лидер боснийских сербов Ратко Младич.

Однако, несмотря на непрекращающееся давление на Сербию, даже Карла дель Понте вынуждена признать, что в сотрудничестве сербского правительства с МТБЮ достаточно позитивных сдвигов. Кабинету министров Воислава Коштуницы в последнее время удалось убедить ряд обвиняемых трибуналом сербских граждан — в прошлом высокопоставленных военных и полицейских — добровольно отбыть в Гаагу. Но

главный прокурор трибунала продолжает настаивать, что сербские власти в состоянии выдать еще по меньшей мере семь человек. Кстати, один из них генерал Властимир Джорджевич, как утверждает Карла дель Понте, скрывается в России. Самым же серьезным камнем преткновения остаются Радован Караджич и Ратко Младич, а также хорват Анте Готовина. До их ареста трибунал, видимо, не закончит свою работу.

Между тем в сербской печати появилась информация, что правительство республики ведет переговоры с Ратко Младичем о возможности его добровольной сдачи. У генерала якобы сильно подорвано здоровье, и в этой связи он не в состоянии дальше скрываться от следователей МТБЮ. Утверждения газет, естественно, тут же были опровергнуты сербскими властями. Более того, было подчеркнуто, что правительство не располагает сведениями, указывающими на возможность нахождения Ратко Младича на территории республики. Действительно ли кто-то разжег тот огонь, от которого в СМИ появился дым, покажет время. Но значительная часть сербов считает, что генерал скорее сведет счеты с жизнью, чем позволит себя арестовать.

Дмитрий ИВАНОВ, соб. корр. «Труда».

БЕЛГРАД.



Ванв — небольшой городок в департаменте Верхняя Сена. Он присоединился к Парижу с юго-запада. Собственно, от столицы его отделяет всего лишь «периферия» — окружная автодорога, опоясывающая город на Сене. Население невелико — всего 30 тысяч человек. Городок всегда был достаточно зажиточным. Здесь жил принц королевских кровей Конде, который выбрал Ванв потому, что тот великолепно расположен на возвышенности и постоянно обдувается ветрами.

Здесь пустило корни около тысячи мелких и средних предприятий. Среди них — типографии, компании, занятые в области кинопроизводства. К тому же к Ванву относится часть обширного парижского Выставочного центра у Версальских ворот, где ежегодно устраиваются десятки, если не сотни всевозможных экспозиций. И в этом, кстати, одна из причин, почему Ванв считается одним из самых благополучных и приятных для жизни пригородов Парижа.

— Дело в том, что все они, вместе взятые, вносят в казну Ванва в качестве профессионального налога средства, составляющие примерно треть нашего бюджета, — рассказывает мне 48-летний мэр Ванва Бернар Годюшо. Биохимик по образованию, еще в ранней молодости он увлекся политикой, вступил в созданную Валери Жискар д'Эстен партию Союз за французскую демократию (СФД) и шесть лет назад возглавил муниципалитет Ванва, где живет последние три десятка лет.

Откуда поступают прочие суммы? Еще треть вносит государство в виде специаль-

Будни мэра Бернара Годюшо

Как живет 30-тысячный пригород Парижа

ных дотаций, величина которых зависит от того, насколько богат или беден город. Оно же напрямую или через региональные и департаментские структуры частично финансирует ряд проектов, носящих единовременный характер. К примеру, из пяти миллионов евро, которые в прошлом году муниципалитет Ванва израсходовал на строительство крытого рынка, пятьсот тысяч, то есть десятую часть, заплатило государство. Далее следует целый букет прочих местных налогов, с помощью которых городской бюджет приобретает законченный вид. Это так называемый «налог за проживание», который платят все жители (его размер зависит от объема занимаемой жилой площади), налог на не-

движимость, если вы являетесь домо- или квартировладельцем, а также налоги на незастроенную землю и на операции в области недвижимости. Не стоит также забывать о том, что за ряд оказываемых им услуг платят сами граждане. К примеру, за поль-

зование городским бассейном, частично оплачивают школьные завтраки детей.

— Как расходуются примерно 45 миллионов евро годового бюджета Ванва? — спрашиваю я господина Годюшо.

— Свыше 23 процентов идет на ясли, детские сады, начальные школы. Колледжи, где учатся с 11-летнего возраста, входят в компетенцию департаментов, лицеи — регионов, — говорит он. — Роль местных властей — обеспечение инфраструктуры школьного образования. Они организуют питание ребят, поддерживают в надлежащем виде сами школы. Государство отвечает собственно за процесс обучения, то есть составляет программы, платит зарплату учителям. Четверть

бюджета уходит на административные расходы и зарплату муниципальным служащим. Свыше 15 процентов расходуется на разнообразные социальные программы. Для их реализации в городе существует специальный социальный центр, который на 50 про-

бюджета р культурные спорт. По пят благоустрой ность.

— Как у лищная пробл

— Из 127 лищ 910 — квартир око этого числа с социальное платят за п мерно трет цены. Это ж помощью г дотаций. По хотят жить та на столе леж ний, но мы ре тельно тольк ные случаи: возможности всего лишь 5 нуждающимся

— Итак, делительная за что отвеч вашими прер

— Так уж рически, чт мента своег государств лизованны годов про Именно то передать ч нам местн ния — на р партамент ном уровн

Основн щий — чем тесь к пр предстоит ш шансо Процесс продолжа

ентов финансируется муниципалитетом и на 50 — из прочих источников.

Если говорить конкретно, то среди прочего в прошлом году было приготовлено и развезено по домам престарелых горожан 20 тысяч обедов, им же было выдано 840 бесплатных проездных билетов на транспорт, в 111 квартирах были установлены системы теленаблюдения, благодаря чему врачи могут в считанные минуты прийти на помощь больным и немощным. Это, скажем так, «сверх» социальных программ, которыми занимается центральная власть. Мы также устраиваем ежегодные праздники-обеда для пожилых людей с тем, чтобы они не чувствовали себя одинокими. Еще 15 процентов



админис-
и зарпла-
служащим.
в расходу-
зные соци-
ы. Для их
де существ-
социаль-
на 50про-

ра
ный

ется мун-
0 — изпро-

конкретно,
в прошлом
товлено и
ам presta-
тысяч обе-
ыдано 840
ных биле-
111 квар-
лены сис-
ия, благо-
гут в счи-
йти напо-
мощным.
верх» со-
и, которы-
тральная
траиваем
ки-обеды
тем, что-
али себя
оцентов

бюджета расходуются на культурные мероприятия и спорт. По пять процентов — на благоустройство и безопасность.

— Как у вас решается жилищная проблема?

— Из 12 700 городских жилищ 910 — частные дома, квартир около 12 тысяч. Из этого числа около четверти — социальное жилье, где люди платят за проживание примерно треть от рыночной цены. Это жилье строится с помощью государственных дотаций. Понятно, что многие хотят жить там. У меня сейчас на столе лежит тысяча заявлений, но мы реагируем положительно только на самые сложные случаи: в год мы имеем возможность пойти навстречу всего лишь 50 действительно нуждающимся семьям.

— Итак, где пролегает раз-
делительная линия между тем,
за что отвечает государство, и
вашими прерогативами?

— Так уж сложилось исторически, что Франция с момента своего основания была государством сильно централизованным вплоть до 80-х годов прошлого столетия. Именно тогда было решено передать часть функций органам местного самоуправления — на региональном, департаментском и коммунальном уровнях.

Основной принцип следующий — чем ближе вы находитесь к проблеме, которую предстоит решить, тем больше шансов справиться с ней. Процесс децентрализации продолжается и сейчас. Про-

блема заключается в том, что часто все новые обязанности перекадываются на плечи местных властей, что не всегда сопровождается выделением средств. К примеру, центральные власти решили передать национальные дороги в ведомство департаментов, и даже предусмотрено финансирование, но мы знаем, как это уже было в прошлом, со временем оно будет сокращаться. А это значит, что местным органам самоуправления придется поднимать налоги. То же самое касается пособий тем, кто потерял работу. Раньше этим занимались совместно государство и департаменты, сейчас центр решил отойти в сторону, но этот шаг не сопровождается необходимой передачей средств.

Процесс децентрализации идет во Франции вот уже скоро четверть века, и, судя по всему, центр стремится довести его до своего логического завершения. Надо полагать, что этот момент близок: уже сейчас постепенно начинается обратный процесс. Так, столкнувшись с необходимостью экономить средства, ряд коммун департамента Верхняя Сена, включая Ванв, объединились для того, чтобы совместно заниматься проблемой уборки мусора. Оказалось, что вместе это делать очень выгодно. Заметим, это решение не было ни навязано, ни подсказано сверху...

Вячеслав ПРОКОФЬЕВ,
соб. корр. «Труда».

ПАРИЖ.

ми внесло поправки в закон, и теперь чиновники с «политическими функциями» должны проходить двухлетний испытательный срок — если не выдерживают, то могут быть уволены или переведены на менее престижную и «дешевую» работу. Обычных чиновников эта поправка не касается.

Только что правительство приняло решение поощрить несколько десятков чиновников. Некоторым, например, Карстоциальному ведомству, известному тем, что он горит на работе, часто отказываясь даже от отпуска, предложили «политические места» в так называемой категории «В9» (с зарплатой в 8457 евро вместо нынешней 7206).

Оба отказались, опасаясь, что новые власти не потерпят сторонников прежней коалиции на высоких должностях, а на малых, «неполитических», все-таки не тронут — лучше синица в руке... Зато торжествуют те чиновники, которые давно питают симпатии к ХДС/ХСС или свободным демократам и чувствуют себя угнетенными в системе «красно-зеленой» коалиции. Им светят теплые места с хорошими деньгами.

Рудольф КОЛЧАНОВ,
соб. корр. «Труда».

БЕРЛИН.

Броня крепка...

В министерстве обороны США исследовали опыт применения новейших американских БТР «Страйкер» в ходе иракской кампании. Результаты, как сообщил источник в российском военно-промышленном комплексе, обескуражили руководство Пентагона.

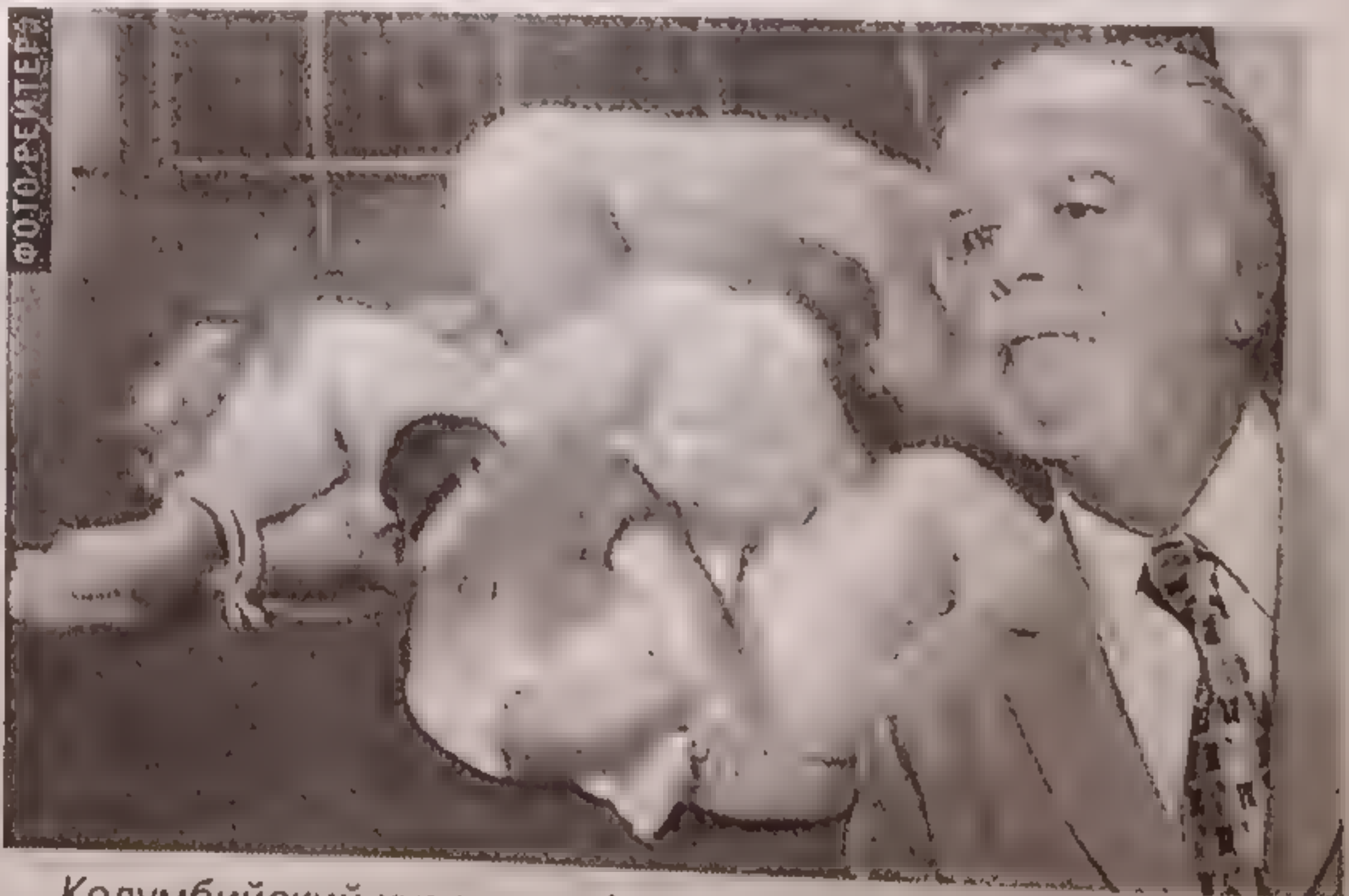
Выяснилось, что боевые машины иракских повстанцев — произведенные в СССР еще в 60-х годах БТР-60 — по своим техническим характеристикам превосходят американские. «Страйкеры» не в состоянии выдержать огонь пулеметов калибра 12,7 мм, в то время как советские БТРы способны надежно защитить от них экипаж.

Исследование также обращает внимание на тот факт, что в отличие от старых советских машин узлы ходовой части и трансмиссии «Страйкеров» слабо защищены от абразивного воздействия песка. Это приводит к слишком быстрому перегреву и выходу механизмов из строя. Помимо этого, система охлаждения американской бронемашины не может обеспечить бесперебойную работу двигателя. Его ресурс в условиях пустыни сокращается всего до нескольких часов.

Очевидно, что подобные факты вряд ли добавят популярности «Страйкерам» на международном рынке оружия. Поэтому в целях защиты интересов американских производителей военной техники оборонное ведомство США прилагает все усилия для того, чтобы доклад, которому моментально была присвоена высшая степень секретности, не стал достоянием гласности. Иначе вслед за войной реальной «Страйкеры» проигрывают войну коммерческую.

Павел ШАБАЛОВ.

ФОТОФАКТ



Колумбийский художник Фернандо Ботеро у своего полотна, посвященного жертвам издевательств со стороны американских надзирателей в иракской тюрьме Абу-Грейб. Работы художника с большим успехом экспонировались в Риме. Затем выставка переедет в Афины, Штутгарт и Вашингтон.

Красота потребовала от меня жертв

Яркая, женственная, чуть беспечная и откровенно обольстительная — такова нынешняя летняя мода

Шопинг начинаю с соседнего магазина «Одежда», заблаговременно расписав дома список необходимых мне «стильных штучек». Дело предстоит непростое, дизайнеры «предлагают распрощаться с эклектикой, быть в меру буржуазной и столь же дерзкой»...

Обхожу контейнеры с «капри», юбочками, приталенными пиджачками, средиземноморского назначения маечками и бизнес-костюмчиками. Как говорит мне владелица бутика Ирина Чинцова, нынешнее лето особенно «расположено» к жизнерадостным цветам, броским орнаментам в одежде. Моднo все, что красиво, а это: белый, голубой, синий, персиковый, насыщенное золото, оранжевый, лайм. Но хитом сезона считается саплатовый.

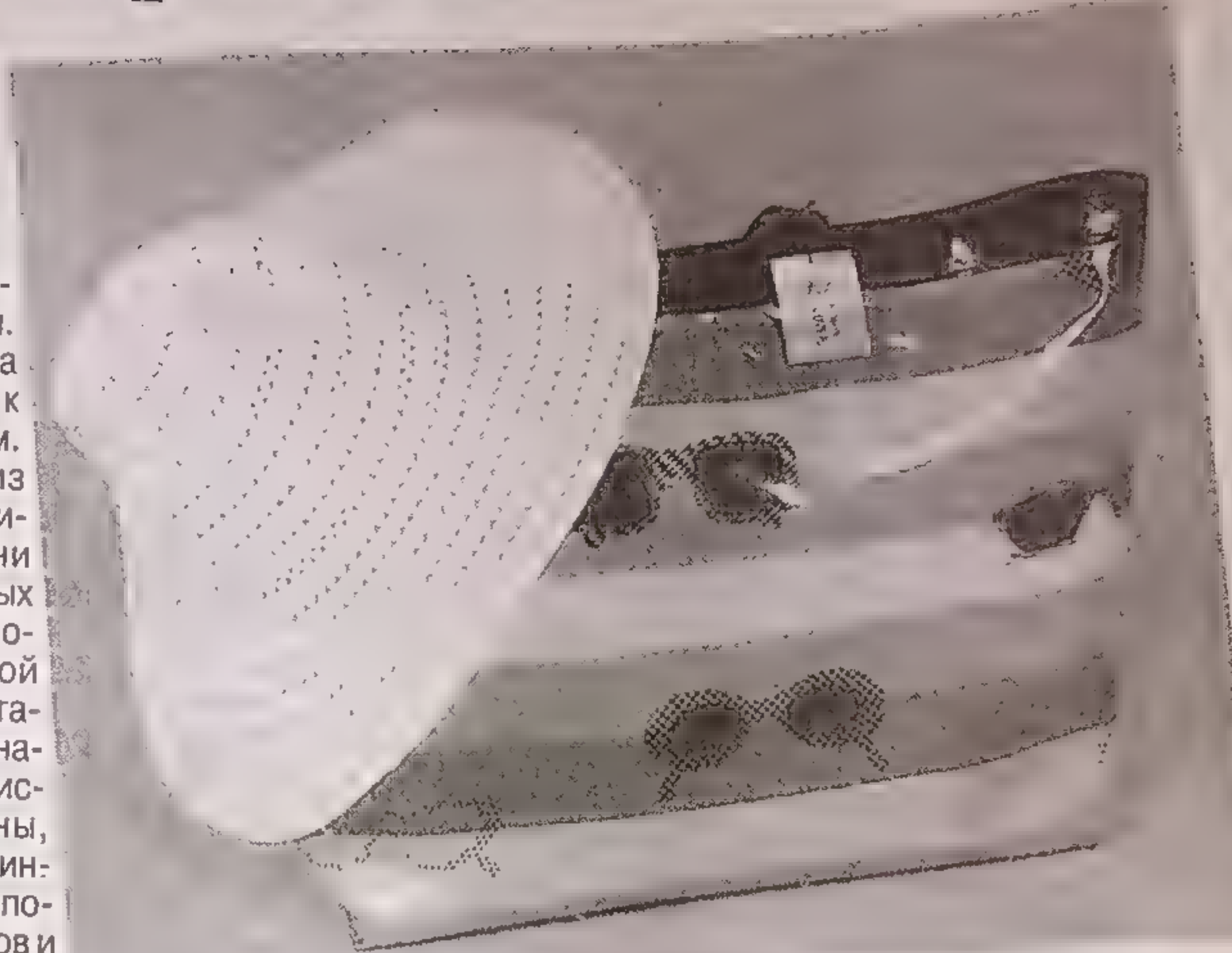
— Модницы, и тут возраст не имеет значения, свой летний гардероб пополняют брючками в стиле «капри», которые практичны, удобны. Есть модели — произведение искусства: расшиты стразами, с вышивкой. Цены приемлемые: от 550 до 1500 рублей. Кстати, столько же стоят и шортики для молодежи.

У производителей одежды, видимо, свои связи с небесной канцелярией, обещающей нам жаркое лето. Отсюда и выбор ткани: самыми популярными и востребованными считаются лен, хлопок, шелк, шифон. Все струится и развевается, голова кругом от легких прозрачных маек, топи-ков, туник в стиле «покажи пупок». Цены на это «эротическое безобразие» — от 400 до 8 тысяч. Столько же стоят и

широкие юбки «кармен», юбки-колокол. Кстати, нижняя юбка практично пришита к платьям, сарафанам.

Не исчезают из коллекций и традиционные джинсы. Они представлены в самых различных стадиях потертости и цветовой насыщенности. Фантазия дизайнеров не знает границ: рюши, плисировки, воланы, складки. Юбки — длинные или по колено, с поясами в виде галстуков и набедренными платками. В торговом комплексе одной из ярмарок шопинг рассчитан и на тощие, и на толстые кошельки. Туника к той же джинсовке (или как отдельная деталь туалета) из марлевки, маркизета, майи (есть, оказывается, и такая натуральная ткань), батиста — писк летнего сезона — моднице обойдется от 400 до 3 тысяч рублей.

Разброс цен на парео, которое теперь носят не только на пляжах, но и на городских улицах, от 100 до — сколько вам не жалко на себя, любимую. Раз уж вспомнили о пляже, пройдемся по купальникам. Их тут — великое множество: оно и понятно, ведь одним купальником на отдыхе не обойтись. Собирая отпускной



чемодан, возьмите с собой не менее 5-6 купальных костюмов. Выбор их — не только дело вкуса. Фирм-изготовителей на рынке представлено немало, поэтому не попадитесь «на контрабанду с Малой Арнаутской». Мне понравились израильские купальники — расцветкой, использованием новых волокон, строчкой, которая растягивается, а не ломается при натяжении, и, главное, — коррекцией фигуры. Потому и цена не испугала: 9 тысяч. Впрочем, можно купить и белорусские, московские, питерские, венгерские, которые дешевле, но тоже хороши. Тем более если вы решили порадовать себя полным пляжным комплек-

том: парео, туникой, юбкой, брючками.

Из пляжной обуви я приглядела мокасины, но есть и босоножки, «вьетнамки». Цены — от 400 до 3 тысяч рублей.

Летом в городе или на отдыхе не обойтись без головных уборов: банданы, повязки из натуральных тканей, бейсболки, шляпки стоят от 500 до 3 тысяч. Пикантные шляпки из кокосовой вытяжки — в бутиках на Тверской и в Коньково — за 1700, а из итальянской соломы — 600. Есть спрос и на ретро: бабушкины панамки. Не устраивает? Можно и на английский манер: снова в моде позабытые поло-футболки, клубные пиджаки, спортивного типа юбочки в складку, мягкого покроя

брюки, одним словом, что принято было играть в теннис и в яхте. Про яхты разговор, а вот ки из натуральных ят от 2 тысяч. Если подсчитать экипировку, модница должна ощути

Опасное с

ЛАМПАДА

Ветяние тихого ветра

19 июня православные
отмечают День Святой Троицы

Это событие называют еще Пятидесятницей, поскольку случилось оно на пятидесятый день после Воскресения Христа. Сошествием Святого Духа на апостолов окончательно была утверждена Церковь Христова, а человечеству открылась третья ипостась Бога. О смысле этого таинственного события и его значении для нас рассказывает епископ Венский и Австрийский Иларион Алфеев:

— В праздник Пятидесятницы мы вспоминаем событие, которым завершилось домостроительство спасения рода человеческого. В этот день Господь послал на Своих учеников Святого Духа, сошедшего на них в виде разделяющихся языков: под действием Святого Духа люди разных национальностей, собравшиеся в Иерусалим на праздник и говорившие на разных наречиях, начали понимать слова апостолов. Мы не знаем, говорили ли апостолы на разных языках, или каждый из присутствующих слышал их говорящими на его языке, но смысл произошедшего заключается в том, что каждый слышал то, что должен был услышать, — на том языке, который понимал. И с того момента, когда Господь послал Святого Духа на Своих учеников, тайна Пятидесятницы пребывает в Церкви, давая людям возможность слышать дыхание Духа Божия и воспринимать евангельскую весть в тех понятиях и представлениях, в которых эта весть им доступна.

Господь говорит: «Дух дышит, где хочет... а не знаешь, откуда приходит и куда уходит» (Ин. 3:8). Нам не дано знать, почему Он приходит и почему уходит. Но есть в каждом из нас некое внутреннее чувство, которое помогает нам распознавать дыхание Духа Божия, как это было с пророком Илией, который почувствовал, что не в ветре, не в землетрясении, не в огне Господь, но в веянии тихого ветра (3 Цар. 19:11-12). Мы ощущаем это таинственное дуновение, словно веяние тихого ветра, когда Святой Дух приходит к нам. Он приходит, чтобы преобразить нашу жизнь, изменить нас изнутри и изменить все вокруг нас. Когда Святой Дух приходит, мы начинаем видеть мир другими глазами и оживаем, подобно тому, как весной, после долгой зимы, оживает природа, появляются цветы, травы, и дыхание жизни возвращается ко всему живому.

семейный бюджет. Это я к тому, что к новым нарядам нужны и новые украшения. Как пройти мимо рядов блестящей бижутерии, которую назвали королевой сезона? К чему вообще мой открытый вырез, если невозможно продемонстрировать и роскошное ожерелье на груди? Да и такие модные штрихи, как кружево, бант — на шее из шарфа, на руке в виде браслета, в ухе в виде серьги и, наконец, просто на талии, тоже бесплатно не предложат!

Точно следуя своей женской логике, я покупаю: летнюю шляпку из кокосовой вытяжки; 3 топика, 2 туники, 1 пиджачок, пару брюк-капри, юбку из шелка, сарафан, купальники (не скажу сколько), босоножки с огромными (это супермодно) брошами и, конечно, блестящее ожерелье...

Когда домашние пытаются подсчитать итог моего шопинга, обидевшись, говорю: «Если вам не по душе мои, как вы считаете,

смелые наряды, то я могу воспользоваться и старой доброй модой на винтаж, который по-прежнему занимает почетное место на подиумах мира и отечественных рынках». Нет, ответили они, лучше шляпка из кокоса...

*Летний гардероб собирала
Майя МАМЕДОВА.*

юбкой,

пригля-
ть и бо-
». Цены
ублей.

и на от-
з голо-
повяз-
сканей,
стоят от
кантны
ытяжки
кой и в
из ита-
0. Есть
шкины
ваает?
й ма-
бытые
пид-
боч-
кроя

брюки, одним словом, все то, что принято было одевать для игры в теннис или прогулки на яхте. Про яхты — отдельный разговор, а вот поло-футболки из натуральных тканей стоят от 2 тысяч.

Если подсчитать летнюю экипировку модницы, то она должна ощутимо опустошить

де соседство

аллы Теснят жилые дома



нер: снова в моде потертые поло-футболки, клубные тш-жаки, спортивного типа коф-ки в складку, мягкого покро-

Всего 333 голоса не хватило светловчанам, что природоохранный референдум был признан состоявшимся. Для признания легитимности голосования необходимо было участие 500 зарегистрированных избирателей, а пришло лишь 333. Однако 98 процентов из голосовавших, а это 10 тысяч жителей небольшого портового города на берегу Финского залива, судоходного канала, высказались против строительства нефтеперерабатывающих терминалов в непосредственной близости от населенных пунктов.

— Наша беда в том, что здесь проходят железная дорога и причальные линии канала, — считают горожане. Да, признаки цивилизации на балтийском берегу играют с местными жителями злую шутку. Нефть, которую Россия качает на Запад, тут и переваливается через самый западный ее край. Рядом с крупными фирмами бойко действуют разные мелкие, подчас весьма экзотические. Поэтому ничего удивительного в том, что очередную идею построить в 30 км от Калининграда нефтяной терминал озвучил прошлой весной премьер-министр Татарстана Рустам Минниханов, побывавший в анклав с рабочим визитом. В

О том, что небезопасно, знают не только гичный прое въезде в гор ность каждом убедиться в дело — рекла логий, другое ность. С экол зрения таки пречными не Любая не

Нефтегазоперерабатывающих предприятий на Крайнем Севере ни когда не было, хотя 90 процентов российского газа и 10 процентов нефти добываются именно здесь. На протяжении всей своей истории регион оставался исключительно сырьевым.

Девятилетнему мальчику пришили ногу вопреки неутешительным прогнозам Заигравшись с друзьями...

Колеса поезда оставляют мало шансов на то, чтобы из месива, в которое превратились мягкие ткани и кости, восстановить что-то целостное. Владику Данильченко не просто отрезало часть ноги ниже колена — размозжило почти треть голени. Пришлось удалить около 17 сантиметров ноги, восстанавливать кровоток в конечности, которая несколько часов находилась отдельно от ребенка. Даже просто словесно вдаваться в детали — что и как сши-

Марина КОРЕЦ,
соб. корр. «Труда».

ДОНЕЦК.

Терминалы теснят жилые дома

Светловчанам, чтобы первый в России был признан состоявшимся. Для этого необходимо было участие половины жителей, а пришло лишь 48,5 процента. Проголосовавших, а это 10 000 из 18 000 жителей города на берегу Калининградского залива, выступили против строительства двух терминалов в непосредственной близости от их домов.

В итоге ОАО «Татнефть» приобрело участок земли практически в центре Светлого — на территории бывшего комбината стройконструкций, рядом с детской поликлиникой и стадионом. Аналогичный проект пытается осуществить еще одна нефтяная компания — ЗАО «Московская производственная база». Терминал, согласно проекту, будет располагаться в 100 метрах от жилых домов на улице Рыбацкой.

О том, что соседство это небезопасное, светловчане знают не понаслышке. Аналогичный проект «ЛУКОЙЛа» на въезде в город дает возможность каждому, кто едет сюда, убедиться в том, что одно дело — реклама новых технологий, другое — действительность. С экологической точки зрения такие проекты безупречными не бывают.

Любая нештатная ситуация

здесь чревата пожаро- и взрывоопасностью. По закону они не могут быть расположены на расстоянии менее чем в 500 метрах от жилья. Поэтому жители Светлого решили заблокировать строительство. Их поддержал и мэр Александр Григорьев.

— Я не подпишу нефтяным компаниям разрешение на строительство, — сказал корреспонденту «Труда» мэр Светлого. — Не могу игнорировать мнение десяти тысяч избирателей.

— Но и отказать нефтяным компаниям вы не имеете права, ведь формально референдум так и не состоялся.

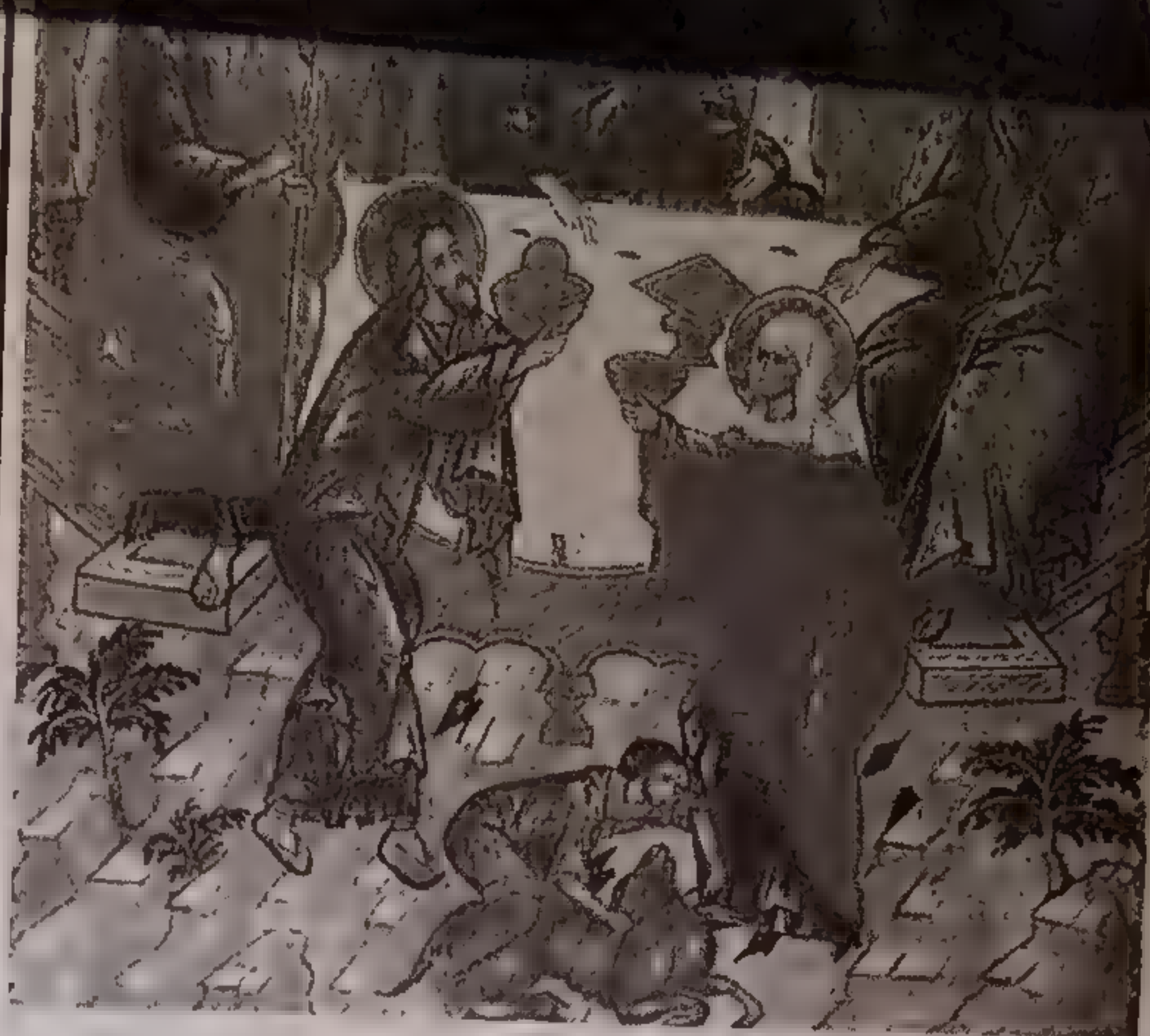
— Мы требуем, чтобы нефтяники устранили все замечания, список которых им предоставили. Ведь в непосредственной близости к терминалам окажется военный арсенал.

— Значит, госсаннадзор должен сказать свое слово.

— Он уже сказал. Главный санитарный врач России Онищенко подписал положительное заключение госэкспертизы. Но что будет дальше, пока неизвестно...

Ирина Смирнова,
соб. корр. «Труда».

Калининград.



Каковы плоды действия Духа Святого? Мы видим эти плоды в святых, например, в преподобном Серафиме Саровском. Когда Мотовилов однажды спросил святого, что такое Дух Святой и что значит «стяжание благодати Духа Святого», тот не ответил ему словами, но Мотовилов вдруг увидел, что лицо святого просияло, подобно солнцу, и старец на его глазах преобразился. Мотовилов ощутил необычайное благоухание, почувствовал необычайную радость, неземную теплоту. Так действует Дух Святой — таинственно и непостижимо, и Его действие превосходит всякое человеческое понимание и всякое человеческое слово.

Но наша задача заключается в том, чтобы не пропустить те минуты, те мгновения, когда дуновение Духа касается нас. Мы должны учиться распознавать присутствие Духа и в самих себе, и в Церкви Божией, и в людях, и в окружающем мире. Тогда и мы сможем — в той степени, в какой каждый из нас способен вместить, — приобщиться к Святому Духу, как приобщились к Нему святые апостолы, которых Святой Дух превратил из простых, безграмотных рыбаков в великих проповедников Евангелия, так что поистине «во всю землю изыде вещание их и в концы вселенныя глаголы их».

Валерий Коновалов.

На вечной мерзлоте

Газ будут перерабатывать прямо на Ямале

пригласила... А то за-...
...и вправ-...
...Ямальское...
...дарным: по...
...Снег уже...
...держались...

сменили...
...местив их...
...их корпу-...
...ли в гос-...
...дник для...
...вет дол-...
...ский за-...
...та...
...зающих...
...ере ни-...
...тов ро-...
...в неф-...
...про-...
...ион с-...
...в М...

— Когда я возглавлял правительством страны, мы планировали создать на «северах» мощный нефтехимический комплекс, — говорит член Совета Федерации Николай Рыжков, прибывший на открытие завода. — Если бы это удалось, экономика страны вышла бы на качественно новый уровень. И сейчас Россия экспортировала бы не просто нефть и газ, а высокотехнологичную продукцию.

Для предприятий, ведущих добычу на Ямале, это новая эра. По словам председателя правления «НОВАТЭКа» Леонида Михельсона, отсутствие перерабатывающих мощностей тормозило освоение новых месторождений. Добытки газа стоят в очереди на переработку конденсата в Сургуте. С вводом же завода на Ямале у газовиков появляется возможность наращивать добычу «голубого топлива», разрабатывать глубоко залегающие углеводородные пласты.

Новый завод рассчитан на переработку пяти миллионов тонн сырья в год. Готовая продукция будет доставляться в порты перевалки по железной дороге.

...Первый поезд уже ждал отправки. Начальник Свердловской железной дороги Шевкет Шайдуллин махнул машинисту: «Трогай!» — и вереница цистерн отправилась в путь.

— Это первый газоперерабатывающий завод, построенный за последние 20 лет, — подчеркнул губернатор Ямало-Ненецкого автономного округа Юрий Неелов. — Мы связывали большие надежды с газохимическим комплексом, который когда-то начали возводить недалеко от Нового Уренгоя. Но стройка надолго замерла. И вот всего за два года реализован очень важный проект.

Под завод отдано 245 гектаров. На вопрос корреспондента «Труда», не отразится ли это негативно на эко-

логии и жизни местного населения, глава муниципалитета Анатолий Острягин ответил: «У нас под хозяйственную деятельность нефтегазовых компаний отдано 84 процента территории района, и, поверьте, от этого мы только выиграли. Да вы и сами видите, что люди рады открытию завода. В нашем районе проживает четыре тысячи представителей коренных народов Севера. Местные жители занимаются традиционными видами деятельности — добычей пушнины и рыбы, оленеводством, и разумное промышленное строительство этому не мешает. У нас поголовье оленей увеличивается, это о многом говорит. К тому же наша молодежь охотно идет на нефтегазовые промыслы».

Людмила Юдина,
спец. корр. «Труда».

Пуровский район

Ямало-Ненецкого автономного округа.

— Юрий Мефодиевич, ваш юбилей совпал с юбилеем Малого театра. Может быть, это знак того, что судьба всю жизнь благоволила вам... Добавляет ли вам это сегодня спокойствия и уверенности в себе?

— В моей профессии нельзя чувствовать себя спокойно. Во всяком случае, теперь-то я точно знаю, что судьба подарила мне возможность заниматься любимой работой и поэтому в моей трудовой книжке только одна запись: «Принят в Малый театр в 1957 году». Я считаю себя крепким, хорошим профессионалом, конкурировать мне ни с кем не страшно, потому что так, как сделаю я, никто не сделает.

— Словом, вы знаете себе цену...

— Конечно, и надо было прожить большой отрезок жизни, чтобы убедиться в этом. Ведь мы раньше выстраивали свою творческую судьбу независимо от денег. Прежде, когда за одно мое выступление на концерте платили столько, сколько я получал за месяц работы в театре, у меня никогда не было искушения: «Ой, а давай я в десять раз сделаю больше концертов — и тогда в десять раз больше получу». Артисты никогда не спрашивали, сколько им заплатят за тот или иной фильм. Другое дело — теперь: везде рыночные отношения. Они мне не всегда по душе, потому что торг в искусстве неуместен. Сегодня мне говорят: «Вот вам полагается такая-то сумма». Конечно, можно попросить больше, но я не прошу. Если меня это не устраивает, то нахожу какие-то причины, чтобы отказаться, никого при этом не обижая... Вот и весь рынок.

— В свое время телефильм «Адъютант Его превосходительства» посмотрела вся страна, и вы стали чуть ли не национальным героем. Недавний телесериал «Московская сага», в котором вы сыграли одну из главных ролей, тоже по-своему хорош. Скажите, что вас особенно подкупило в этом материале?

— Срез жизни нескольких поколений и то, что эти истории реальные. Я лично знал таких людей, которые прошли через сталинские лагеря и репрессии 37-го. Нашу семью это тоже коснулось. Все это называется историей Государства Российского, историей нашей жизни, поэтому я хочу, чтобы моя внучка знала об этом и видела это на экране. К истории вообще надо

ли что они обо мне могут написать... Одно время я тоже записывал все, что накопилось на душе, а потом решил порвать. Не хочу, чтобы кто-то, найдя это в моем письменном столе, заглядывал туда, куда я не хочу никого пускать.

— Жаль, а вдруг вы решите написать книгу... Ну а если нет, то, наверное, другие напишут,

виняли в замшелости, консерватизме. Теперь отстали. Но иногда еще гавкают, еще пытаются укунить, если не меня, то режиссера, который поставил спектакль.

— Юрий Мефодиевич, а вы никогда не сомневаетесь в себе?

— Сомневаюсь.

— Но об этом никто не знает?

театров. Взять хотя бы Валерия Барина, получившего «Золотую маску» за главную роль в спектакле Камы Гинкаса «Скрипка Ротшильда». Вы же ни одного актера со стороны на спектакли Малого театра не приглашаете. Почему?

— Потому что это все равно, что приглашать в хорошее хирургическое отделение на

нее, это те, которые должны поколения к одному делу, к новым лет по-прежнему, и совет да их поет Достоевский. Это центр в праздники, от которого удовольствия

Юрий СОЛОМИН: Человеческая комедия продолжается

Сегодня легендарному Адъютанту Его превосходительства исполняется 70 лет

В этот день по телеканалу «Культура» показывается спектакль «Чайка», поставленный Юрием Соломиным в Малом театре, где он вдобавок исполняет роль Тригорина. За 48 лет работы в императорском театре Соломин воплотил бесчисленное количество характеров и сделал немало интересных спектаклей как режиссер. Многие театральные коллективы гордятся его учениками, которые наверняка завалят своего любимого профессора поздравительными телеграммами.

как вы самозабвенно защищали свой театр, как становились на сторону слабого, хотя вам это было невыгодно.

— Я вообще не могу видеть, когда оскорбляют и унижают человека, зная, что он не может ответить. Так, однажды я не сдержал слово, данное жене, что не буду выступать на одном судьбоносном театральном собрании, чтобы не оказаться в дураках. Но когда оно началось, то напроць забыл об обещании и ринулся на защиту несправедливо обиженного. Мне уже было все равно, как я выгляжу: дураком или наивным простаком: в первую очередь, человека надо было спасать. Сначала я думал, что такой порыв случаен, но потом, когда стал наблюдать за собой, то понял: защищать униженных и оскорбленных — моя планида.

— Я думаю, Малому театру повезло, что у него есть такой «наивный» художественный руководитель.

— Если я буду сомневаться прилюдно, то меня даже мои две собаки не послушают, когда я им буду приказывать.

— А ошибки свои признаете?

— Да, только о них тоже не распространяюсь. Этого нельзя делать, если руководишь большим коллективом. Нельзя бить себя в грудь: «Я ошибся!» Ну чего бить-то, поезд ушел...

— Почему вы говорите «если еще несколько лет удастся продержаться»? Неужели при вашем опыте и мастерстве так трудно оставаться на посту художника?

— Трудно, потому что это очень лакомый кусочек для тех, кто хочет повести театр в другую сторону — подальше от традиций русского психологического искусства. При этом я абсолютно уверен: люди в коллективе меня понимают — и те, кто «за», и те, кто не очень любит меня.

— Ваши противники внутри коллектива...



ФОТО ИТАР-ТАСС

операцию специалиста со стороны. Зачем?

— И «звезды» вас тоже не привлекают?

— Во-первых, «звезды» бывают разные. Есть популярные, зарабатывающие себе успех на мелькании в телевизоре, а есть по-настоящему известные благодаря своему таланту, и между ними большая разница. И потом, ради чего привлекать

стоял расщеплять «Подмент» много... тер, коммунист долженское... Очернонос...

...бы Бате...
...роль в...
...Гинкаса...
...стороны на...
...театра не...
...ему?

...это все рав...
...в хорошее...
...отделение на

нее, это те традиции, кото-
рые должны передаваться от
поколения к поколению. Ведь
одно дело, когда песни воен-
ных лет поют все кому не
лень, и совсем другое — ко-
гда их поет Дмитрий Хворос-
товский. Это был первый кон-
церт в праздничные майские
дни, от которого я получил
удовольствие, у меня комок

му что везде только «Дай, дай,
дай...» Назовите мне, где за
последнее время на что-ни-
будь снизили цены. За кварти-
ру — повысили, за электриче-
ство — повысили, за газ —
повысили, на хлеб — повыси-
ли, на молоко... Разве только
наш театр не повысил цены на
билеты.

— Вы готовы к той теат-
ральной реформе, которая зре-
ет в недрах Министерства куль-
туры?

— Нет, не готов, везде го-
ворил и буду говорить, что
это не реформа, а перерас-
пределение театральной
собственности. Не говоря
уже о тех мифических попе-
чительских советах, которые
будут указывать театрам,
куда им плыть, а художест-
венные руководители будут у
них на побегушках. Я пони-
маю, что государство не мо-
жет содержать 600 театров в
России, но нельзя же рубить
так грубо, чуть ли не топором.
В связи с этим я вспоминаю
слова Земляники, попечите-
ля богоугодных заведений в
пьесе Гоголя «Ревизор», кото-
рую я начал репетировать:
«Хороших лекарств мы не
употребляем. Простой чело-
век если выживет, то и так
выживет».

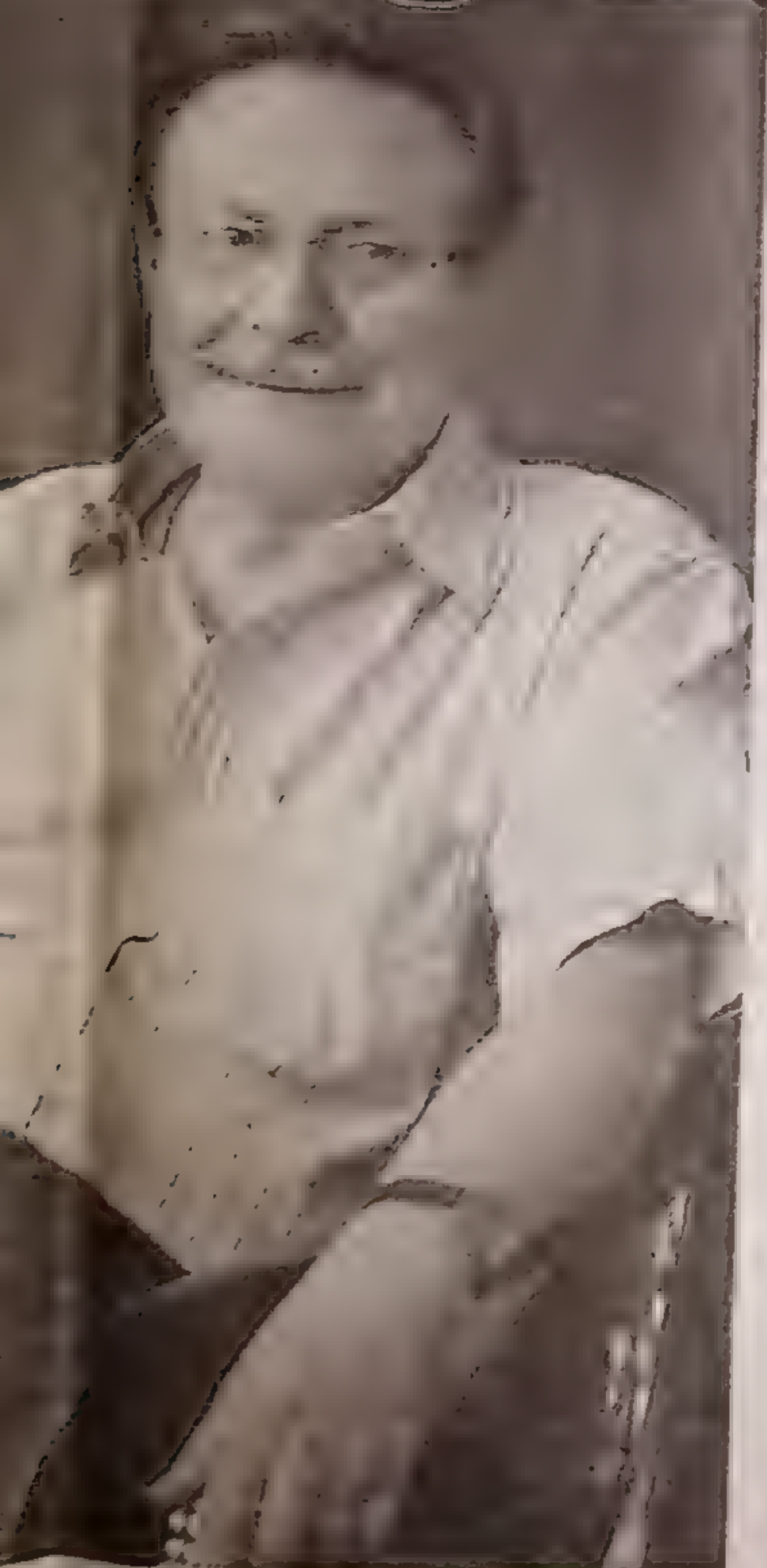
— Но ведь вы собирались ста-
вить «Короля Лира», а не «Ре-
визора»?

— Дело в том, что в следу-
ющем сезоне мы отмечаем
250 лет Малого театра, и без
«Горя от ума», без «Ревизо-
ра» юбилей, я считаю, невоз-
можен. Дважды я уже участ-
вовал в «Ревизоре», но в на-
чале этого сезона вновь за-
явил о постановке этой вели-
кой пьесы Гоголя. Все это
время я искал режиссера, с
несколькими из них разгова-
ривал, но они по тем или
иным причинам не смогли
взяться за постановку. И тог-
да я подумал: а почему не я?
Ведь спектакль я точно не
испорчу. Прекрасно пони-
маю, что некоторые критики
станут коситься на меня, так
как это будет отнюдь не
авангардный спектакль. Я
уверен, что Гоголя не надо
осовременивать, его текст и
сегодня звучит как колокол.
И попечители богоугодных
заведений существуют, и
взятки дают, и ревизоров
подкупают. Одним словом,
человеческая комедия про-
должается.

— Как вы будете отмечать
свой день рождения?

— Не знаю. Наверное, про-
веду его с семьей, может
быть, кто-то из друзей подой-
дет. Юбилей — не моя стихия.

Комедия



...листа со...
...с тоже не

...звезды...
...сть гопу-
...вающие...
...ани в те-
...настой-
...агодаря

...между...
...а. И по-
...злекать...
...в наш...
...сь в...
...уль-

стоял в горле. Причем он не
расшаркивался, не просил:
«Подайте мне еще аплодис-
ментов», — как это делают
многие поп-звезды.

— Значит, сегодня любой ак-
тер, несмотря на повсеместную
коммерциализацию искусства,
должен сохранять свое творче-
ское достоинство?

— И человеческое тоже.
Очень трудно сохранять вер-
ность тому делу, которому
служишь. Я понимаю, все хо-
тят быть миллионерами. И я
тоже хочу. Но тогда надо зани-
маться не театром, а бизне-

Ракурс

Ворона от ЛДПР

В думской фракции ЛДПР стали происходить мистические
события. Ее представитель Олег Малышкин делал доклад фракции
по парламенту «Сегодня вышел на балкон, а там ворона сидит,
по-человечьи разговаривает». Может, он ее напугался, а мо-
жет, у него обнаружились паранормальные способности — да-
гугат обратился к спикеру Борису Грызлову за рекомендациями
общением. «Вокруг происходят какие-то странные события —
создано какое-то теневое правительство, есть даже замминистра-
ратор у них». И предложил пригласить воеводу, чтобы сна-
порчу — не ясно, правда, с кого. Только вот что, если вое-
пользовался ее услугами, когда пытался стать президентом Рос-
сии? Она бы и предупредила, что наберет на выборах 2-32 про-
цента, да и то, наверное, за счет пиара Жириновского.

Впрочем, необычные способности обнаружились в этот день
и у других членов фракции ЛДПР Алексей Митрофанов, напри-
мер, обнаружил необитаемый остров в Псковской области,
куда предложил отправить для отбывания наказания Михаила
Ходорковского и Платона Лебедева, «обеспечив специальную
охрану с вертолетов». «Патриоты Псковщины готовы обеспе-
чить такую охрану», — заявил за них сам Митрофанов.

Член фракции Сергей Иванов предложил наградить грамо-
той Госдумы председателя РАО «ЕЭС России» Анатолия Чубай-
са «за большие успехи в деле капиталистического строитель-
ства». И лишь их коллега Алексей Чернышов констатировал за-
бавную, но абсолютно не мистическую коллизию о том, что
бытует «расхожее мнение: есть свет — работает московское
правительство, нет света — работает Чубайс».

Впрочем, этот всплеск паранормального остроумия не сму-
тил спикера Госдумы. Малышкину он с иронией ответил. «Все
депутаты присмотрятся к себе и к своим соседям». Да, пожа-
луй, именно это следует сделать после таких эскапад.

Юрий Долинский.

«Глобальная энергия» — миллион долларов

Вчера в Константиновском дворце Петербурга состоялась цер-
емония вручения международной энергетической премии «Гло-
бальная энергия». Премии удостоились академик Российской ака-
демии наук Жорес Алферов и немецкий профессор Клаус Ридле.

Ж. Алферов получил премию за «фундаментальные иссле-
дования и значительный практический вклад в создание полу-
проводниковых преобразователей энергии — преобразователей в
солнечной и электроэнергетике». К. Ридле — за разработку и
создание мощных высокотемпературных плазменных труб для
парогазовых энергетических установок.

Призовой фонд премии «Глобальная энергия» составляет
один миллион долларов и делится поровну. Эта премия счита-
ется первой в мире персональной наградой за выдающиеся
открытия, разработки и изобретения в области энергетики.

Анна Комелькова.

ФОТОФАКТ



Срез жизни нескольких поколений и то, что эти истории реальные. Я лично знал таких людей, которые прошли через сталинские лагеря и репрессии 37-го. Нашу семью это тоже коснулось. Все это называется историей Государства Российского, историей нашей жизни, поэтому я хочу, чтобы моя внучка знала об этом и видела это на экране. К истории вообще надо относиться осторожно, не забывая, что каждый из нас оставляет в ней свой след. Вот сейчас стало очень модно печатать дневники, но не дневники Пушкина, Толстого или Суворова, а популярных артистов, которые подчас плохо пишут о своих коллегах потому, что их обидели или не дали роли. Я даже стал остерегаться таких «борзописцев», мало

женного. Мне ужасно равно, как я выгляжу: дураком или наивным простаком: в первую очередь, человека надо было спасать. Сначала я думал, что такой порыв случаен, но потом, когда стал наблюдать за собой, то понял: защищать униженных и оскорбленных — моя планида.

— Я думаю, Малому театру повезло, что у него есть такой «наивный» художественный руководитель.

— Поймите, я защищаю не только Малый театр, а всю русскую театральную школу. Вот сейчас исполнится 17 лет, как я сижу в кабинете художественного руководителя. Я могу кому-то нравиться или не нравиться, но если я здесь продержусь еще несколько лет, то буду уважать себя. Вы помните, как два года назад на нас нападали критики, об-

худрука? — Трудно, потому что это очень лакомый кусочек для тех, кто хочет вести театр в другую сторону — подальше от традиций русского психологического искусства. При этом я абсолютно уверен: люди в коллективе меня понимают — и те, кто «за», и те, кто не очень любит меня.

— Ваши противники внутри коллектива мирятся с вами потому, что работать в Императорском театре престижно?

— Слово «престижно» здесь не подходит. Если это по-настоящему творческий человек, то он понимает: стены Малого театра питают его, даже если он здесь получает меньше, чем мог бы получать на стороне.

— Тем не менее ваши актеры играют в спектаклях других

привлекают? — И «звезды» бывают разные. Есть популярные, зарабатывающие себе успех на мелькании в телевизоре, а есть постоянному известным благодаря своему таланту, и между ними большая разница. И потом, ради чего привлекать популярных артистов в наш театр? Для кассы? Но мы в этом не нуждаемся. Как только человек из другого театра приходит на одну роль в спектакль, ничего хорошего из этого не выходит: он все равно чувствует себя гастролером и ансамбля не получается. А вот воспитать группу молодых актеров в театре, довести их до степеней известных — это намного сложнее.

ПОБЕДА-60

Без вас мир будет другим

В год 60-летия Победы о ветеранах писали и говорили много. И незаслуженно все-таки мало — об участии и роли в ней женщин. А ведь эти «хрупкие и нежные существа» в войне выполняли и тяжкую мужскую ратную работу.

Наши женщины были танкистами, снайперами, летчицами, разведчицами. Ужасы войны выдерживали не все мужчины. А каково приходилось им? А сколько их трудилось в тылу, на оборонных заводах... Все они, известные и малоизвестные, достойны памяти и поклонения. Женщина на войне — это целый мир, включающий особое достоинство, мужество, готовность к самопожертвованию, чувство долга и стремление к справедливости. Все это нашло отражение в новой книге «Они победили», посвященной женщинам военных лет. Это большая исследовательская работа по поиску и сбору документальных материалов, а также воспоминаний участниц событий, их современников. В книге использован обширный иллюстрационный материал из государственных и личных архивов. Читатель увидит историю военных 40-х глазами актрисы, женщины-летчицы, партизанки, врача-хирурга, снайпера... Это богатство исторических фактов — подтверждение величия подвига, патриотизма женского поколения тех лет.

— Я родилась на Кубани в районе «Голубой линии» фронта, в месте, где проходили отчаянные бои, — рассказала корреспонденту «Труда» на презентации автор-составитель книги Елена Тончу. — И все мое детство прошло под рассказы о подвиге женщин на войне. Низкий им поклон, и книга — это мой долг памяти...

Сама презентация книги прошла весьма необычно — в Московском доме ветеранов войн и Вооруженных сил при поддержке департамента социальной защиты населения Москвы. И в качестве гостей на ней присутствовали, естественно, славные женщины —

участницы войны, в числе которых и три героини Советского Союза. Среди них — командир эскадрильи летчица Надежда Васильевна Попова. Она с 16 лет за штурвалом самолета. Именно их 46-й гвардейский авиаполк немцы называли «ночными ведьмами». Надежда Васильевна много лет работает в Российском комитете ветеранов войны, дружила с легендарным летчиком Маресьевым.

— Мы благодарны тем, кто понимает, какой кровью нам досталась Победа. Сегодня правительство, власть о нас забыли, — сказала Надежда Попова. А сколько ветеранов в глубинке России остается не обласканными вниманием? Им тяжело, да еще и ввели монетизацию льгот... Я знаю, как это солдату под пулями оторваться от земли и идти в бой за Родину.

Все ветераны получили книгу в подарок. Знаменитый актер и президент фонда социальной защиты населения «Замоскворечье» Михаил Ульянов сказал, что сегодня у молодых очень часто превалирует «я» над «мы». Уходит военное поколение, унося с собой любовь к Отчизне. Поэтому так важен опыт ветеранов для молодых. Хорошее дело — написать подобную книгу. Его фонд совместно с издательским домом Тончу подготовили и выпустили в свет это уникальное издание.

— Держитесь еще сколько можете на ногах, — призвал Михаил Ульянов. — Без вас мир превратится в другой. К чему нам искать новые идеалы, когда стоит заглянуть в наше прошлое? Вот они, барышни-подростки, жены, матери, сестры, героини, защитницы Отечества, боровшиеся за свободу и независимость страны. Без памяти нет настоящего и будущего. На подвигах наших бабушек и прабабушек в годы войны и стоит воспитывать молодое поколение...

Именно поэтому Елена Тончу хочет подарить свою книгу школам и детским библиотекам.

Ксения ЧЕБЫШЕВА.

ОНИ ПОБЕДИЛИ



КНИЖНАЯ ПОЛКА



ДИВНЫЙ ОСТРОВ

Ежегодно знаменитый остров Кижи посещают туристы, в том числе и юные. Их предварительные представления о музее складываются из фотографий, посвященных ему. И вот сделана первая попытка рассказать о знаменитом острове, его церкви, памятнике на фоне мировой истории и культуры. Книга «Дивный остров Кижи», вышедшая в Гатчинском музее, адресованная ребятам старшего возраста. Автор — старейшие сотрудники музея Вялола и Борис Г

— Колокола, кижская ограда, крестьянский дом, герб подворья — все это очень интересно в отдельности, а вместе — уникальный остров, единственный и неповторимый, — говорит дизайнер издания художник Дмитрий Москвин. — Книга адресована школьникам, и поэтому мы включили в нее некий игровой момент, который заключается в вопросах, открывающих главы: «Что общего у крестьянского дома и Зимнего дворца?», «Изда и Космос. В чем их сходство?», «Что подарил президент России кижскому храму?». Книгу можно читать с любой страницы, с любой гла-

вы. Хотя, нили хрон дователь событий. учебное пособие, которое зоваться учебный з. Открыв к юным читателям. Московский Алексей II вает благ и быт наших раскр и гармон миру... Я дет способ к бо Севера Р

операцию специалиста со стороны. Зачем?

— И «звезды» вас тоже не опережают?

— Во-первых, «звезды» бывают разные. Есть популярные, зарабатывающие себе успех на мелькании в телевизоре, а есть истинно известные благодаря своему таланту, и между ними большая разница. И потом, ради чего привлекать популярных артистов в наш театр? Для кассы? Но мы в этом не нуждаемся. Как только человек из другого театра приходит на одну роль в спектакль, ничего хорошего из этого не выходит: он все равно чувствует себя гастролером и ансамбля не получается. А вот воспитать группу молодых актеров в театре, довести их до степеней известных — это намного сложнее.

стоял в горле. Причем он не расшаркивался, не просил: «Подайте мне еще аплодисментов», — как это делают многие поп-звезды.

— Значит, сегодня любой актер, несмотря на повсеместную коммерциализацию искусства, должен сохранять свое творческое достоинство?

— И человеческого тоже. Очень трудно сохранять верность тому делу, которому служишь. Я понимаю, все хотят быть миллионерами. И я тоже хочу. Но тогда надо заниматься не театром, а бизнесом.

— Чем сейчас некоторые актеры параллельно и занимаются.

— Я их не критикую и не завижусь им. У них есть еще и такой талант. Ну и дай Бог. Сейчас, к сожалению, очень трудно становится жить, пото-

мало. Прекрасно понимаю, что некоторые критики станут коситься на меня, так как это будет отнюдь не авангардный спектакль. Я уверен, что Гоголя не надо осовременивать, его текст и сегодня звучит как колокол. И попечители богоугодных заведений существуют, и взятки дают, и ревизоров подкупают. Одним словом, человеческая комедия продолжается.

— Как вы будете отмечать свой день рождения?

— Не знаю. Наверное, проведу его с семьей, может быть, кто-то из друзей подойдет. Юбилей — не моя стихия. Бог дал мне актерские способности, и я благодарен Всевышнему за это. Я также благодарен своим родителям, которые меня родили и воспитали, благодарен педагогам, выучившим меня и наставившим на верный путь.

Беседу вела
Любовь ЛЕБЕДИНА.

один миллион долларов...
отся первой в мире персональной наградой за этикетки,
открытия, разработки и изобретения в области энергетик.
Анна КОМЕЛЬКОВА.

ФОТОФАКТ



Весь ствол дерева покрыт паутиной — результат нашествия чешуйчатой моли, которое создает угрозу лесному хозяйству Ивановской области. Вспышка активности насекомого, пожирающего молодые деревья, объясняется теплой и влажной погодой.

КНИЖНАЯ ПОЛКА



Дивный остров Киж

Ежегодно знаменитый остров Киж посещают сотни тысяч туристов, в том числе и юных. Их предварительные представления о музее складываются из фотоальбомов и книг, посвященных ему. И вот сделана первая попытка не просто рассказать о знаменитом острове, его церквях и избах, а показать памятник на фоне мировой истории и культуры. Именно об этом книга «Дивный остров Киж», вышедшая в Петрозаводске и адресованная ребятам старшего возраста. Авторы текста — старейшие сотрудники музея Виола и Борис Гуцины.

— Колокола, кижская ограда, крестьянский дом, герб подворья — все это очень интересно в отдельности, а вместе — уникальный остров, единственный и неповторимый, — говорит дизайнер издания художник Дмитрий Москин. — Книга адресована школьникам, и поэтому мы включили в нее некий игровой момент, который заключается в вопросах, открывающих главы: «Что общего у крестьянского дома и Зимнего дворца?», «Изда и Космос. В чем их сходство?», «Что подарил президент России кижскому храму?». Книгу можно читать с любой страницы, с любой гла-

вы. Хотя, конечно, мы сохранили хронологическую последовательность исторических событий. Это своеобразное учебное пособие по краеведению, которое может использоваться в школах и других учебных заведениях.

Открывает том обращение к юным читателям Патриарха Московского и всея Руси Алексия II. «Эта книга показывает благочестивые традиции и быт наших предков, в которых раскрываются их любовь и гармоничное отношение к миру... Я полагаю, книга будет способствовать приобщению к богатейшей культуре Севера России и возбудит у

всех чувство гордости за нашу Отчизну», — говорит в приветственном слове Патриарх.

Издание можно смело назвать мини-энциклопедией о всемирно известном заонежском острове, его памятниках деревянного зодчества, а также о современной жизни музея-заповедника «Киж». Значительное место в книге уделено рассказу о строительстве храмов на Русском Севере, истории Кижского прихода и сегодняшней деятельности Спасо-Кижского Патриаршего подворья.

Рассказывая о Кихах, авторы стремятся дать читателю представление об историческом и культурном контексте той эпохи. Вот почему в книге рассказывается также о таких шедеврах мировой архитектуры, как парижский собор Нотр-Дам, храм Святой Софии в Константинополе, собор Святого Марка в Венеции...

Светлана ЦЫГАНКОВА,
соб. корр. «Труда».

ПЕТРОЗАВОДСК.

«Плакала» лицензия

Барнаульская аптека № 8 лишена лицензии. А помогли это сделать местные жители: они просто позвонили по городскому телефону доверия в местное управление Федеральной службы наркоконтроля и сообщили, что вокруг фармацевтического заведения постоянно собираются наркоманы.

Проверка выявила весьма неприглядную картину. Оказалось, что практически все должностные лица аптеки «повязались» на торговле сильнодействующих препаратов, таких, как нитроглицерин, солутан, трамал, которые содержат наркотическое вещество и должны отпускаться строго по рецептам врачей. Реализация товара происходила не только без соответствующих разрешений медиков, но еще и по завышенным примерно в два раза ценам.

Кроме того, в ходе обыска наркоконтролеры обнаружили множество чистых бланков рецептов с печатями и соответствующими подписями. Это значит, что товар отпускался, а отметки в документе, что он продан, не появлялось. Это позволяло использовать рецепт сколько угодно раз.

Виктор ХЛЫСТУН.

БАРНАУЛ.

«Я бы его разорвала на куски...»

На судебном процессе в отношении террориста Нурпаши Кулаева продолжают давать показания представители пострадавшей стороны.

Вот слова бывшей заложницы Эллы Дзарасовой, потерявшей 3 сентября внука-школьника: «Я его видела в спортзале, он бегал как сумасшедший, как будто из леса вырвался. Он все время стрелял в воздух и ругался нецензурной бранью, угрожал всех расстрелять. Старух не пускал в туалет. Сам отбирал часть которых расстреляли. Полковник расстрелял шахидку, которая сорвала с себя пояс со взрывчаткой и бросила пистолет, заявив, что с детьми воевать не будет. Потом и вторую за это же убили. А хуже всех из боевиков с нами обращались Хомы и этот (показывает рукой на клетку с Кулаевым). Это самый бессовестный человек — выдает себя за золотого. Я бы его разорвала на куски».

ВЛАДИКАВКАЗ.

Артур ЦЕРЕКОВ.

лотерея



Шанс

ПОЧТА РОССИИ

ВЫИГРЫВАЙТЕ

квартиры, автомобили

денежные призы до 1 000 000 рублей

В почтовых отделениях, киосках «СПОРТЛОТО».

Не исключено, что Кержаков выбыл надолго

Травма форварда «Зенита» вполне может оказаться гораздо серьезнее, чем предполагалось

Когда на первой минуте встречи «Локо» — «Зенит» питерский нападающий упал, никто из болельщиков команды с берегов Невы не придал этому особого значения: не бывает.

Но когда лидера команды сменил Гартиг и за бровкой поля к Александру подбежали доктора команды, питерские фанаты занервничали. Как выяснилось, не зря.

Послематчевое медицинское обследование выявило у Александра серьезную травму голеностопа. «Мы с Андреем Аршавиным атаковали ворота «Локомотива», и я сделал передачу в штрафную — на Спивака. Вот в этот момент кто-то из железнодорожников и наступил мне шипами на левую ногу. Я был вынужден попросить замену. Такого в моей карьере еще не было — получить травму на первой минуте матча», — заявил Кержаков после игры.

— Кержакова осмотрел врач команды Михаил Гришин. Его вердикт — растяжение голеностопа. Поэтому на восстановление уйдет от двух до трех недель, — сказали корреспонденту «Труда» в пресс-службе «Зенита». — Окончательный же срок возвращения футболиста в строй определится консилиумом докторов в ближайшие три-четыре дня.

— Какое настроение у самого Александра?

— Конечно, он рвется на поле. Но Кержаков — профессионал и всегда четко следует предписаниям докторов клуба. Надеемся на его скорейшее восстановление. Болельщики буквально завалили официальный сайт «Зенита» письмами, в которых желают «Кержу» выздоровления.

— Я бы не стал называть такие оптимистичные сроки возвращения Кержакова в строй, — заявил корреспонденту «Труда» врач московского «Динамо» и футбольной сборной России Юрий ВАСИЛЬКОВ. — Травма голеностопа — довольно серьезное повреждение, от которого могут быть непредсказуемые осложнения. Вспомните Марко ван Бастена, который в свое время получил, казалось бы, рядовую травму колена. А потом из-за осложнения был вынужден завершить карьеру. А осложнение было вызвано тем, что Марко вернулся в строй раньше предписанного врачами срока. Надеюсь, Саша не повторит ошибок голландца.

— На ваш взгляд, через сколько дней Кержаков сможет вновь выйти на поле в составе «Зенита»?

— Клубные врачи говорят, что через три недели. Но если травма даст осложнения, мы можем не увидеть Кержакова и до осени.

Георгий ТРУШИН, Екатерина ЩЕГЛОВА.

«Рубин» рвется в призеры

В программе 12-го тура футбольного первенства России немало матчей с непредсказуемым исходом.

К примеру, встречи земляков из «Торпедо» и «Спартак» всегда проходят в упорной и принципиальной борьбе, а игра «Зенита» с «Москвой» обещает быть особенно напряженной. Ведь победитель этого поединка получает отличную возможность укрепиться на третьей, а при удаче — и на второй строчке турнирного каравана.

«Торпедо» начало сезон очень резво, но потом последовал спад. В результате «лужниковцы» утратили ведущие позиции.

Хватает проблем и у «Спар-

така». Из-за травм не могли в полную силу тренироваться Егор Титов, Мартин Йиранек, Клементе Родригес. Все они если и выйдут на поле, то играть будут, как говорится, «с листа».

Нелегко сейчас и «Зениту». Получивший в поединке со «Спартаком» сотрясение мозга Мартин Шкртел пока находится на больничном, как и еще трое зенитовцев — капитан команды Владислав Радимов, голкипер Вячеслав Малафеев и форвард Александр Кержаков. А «Москва», хотя и не объявляет во всеуслышание о своих амбициях, наверняка мечтает прорваться на пьедестал уже в этом году.

Особняком в туре стоит

еще один поединок. Встреча «Крыльев Советов» с «Рубином» обещает быть исключительной принципиальной. «Рубин» не совершает громких покупок, но выступает пока без серьезных провалов. Ближайшие три тура во многом определят судьбу команды на весь сезон. Календарь подбросил футболистам из столицы Татарстана поединки с «Крыльями», «Торпедо» и «Зенитом». Удастся казанцам пройти эту серию с минимальными потерями — значит «Рубин» вновь следует рассматривать как вполне реального претендента на один из комплектов наград.

Алексей ГРИДНЕВ, футбольный обозреватель «Труда».

«Инфекция уходит», — заявляют неджики. Вот только причины инфекционной вспышки в Ржеве до сих пор официально не названы. Ясно, что она так или иначе связана с качеством водопроводной воды. И эта проблема остается с нами.

Ржевскому, маловероятно разве что в Москве, да и еще в нескольких крупных регионах, где положение с обеспечением населения доброкачественной питьевой водой практически не

Олимпийский чемпион, супертяжеловес Александр Поветкин успешно дебютировал на профессиональном ринге в баварском городе Кемптен. Во втором раунде он нокаутировал турка Мохаммеда Али. Корреспондент «Труда» поздравил приехавшего домой Поветкина с первым успехом на профессиональном ринге.

— Спасибо большое! — ответил Александр. — Я очень доволен, что победил соперника.

— В семье сильно за вас переживали?

— Конечно. И жена, и родители. А брат Володя, который был со мной в Германии, не отходил ни на шаг, помогал.

— Во время боя подсказки тренера слышали?

— Да, я все хорошо слышал. Слова тренеров тоже помогли. Ведь соперник был далеко не новичок, грамотно действовал, неплохо защищался.

— Сложно готовиться к бою, когда предполагаемые соперники постоянно меняются. Два противника по разным причинам отказались выйти на ринг, а турок «подвернулся» в последний момент...

— Конечно, то, что до последнего момента я не знал соперника, серьезно осложняло подготовку. Мы внимательно смотрели видеокассеты с чехом Давидом Виценой, потом с сербом Дарко Антоничем. О турке Мохаммеде Али получили только устную информацию. Тренерскому штабу это сильно прибавило волнений. Но, с другой стороны, и на Олимпиаде ведь перед финалом до последнего дня не знаешь, кто выйдет против тебя. Поэтому лично для меня больших проблем не было.

— Было что-то уж совсем непривычное в вашем первом профессиональном бою?

— Бой запланировали всего на четыре раунда, так что ничего непривычного не было ни в самом сражении, ни при подготовке. Вот когда пойдут поединки по 10 или 12 раундов, тогда посмотрим. Я уже сейчас к этому готовлюсь: бегаю изнурительные кроссы.

— Ну а что еще запомнилось из дебютного поединка?

Бесхозные свалки. Идет санитарная очистка города. Что ж, это несколько утешает, хотя, что...

чемпион.
Александр
ино
на
ном ринге в
де Кемптене. Во
он нокаутировал
да Али.
«Труда»
ехавшего домой
овым успехом на
ном ринге.

большое! — от-
др — Я очень
обедил сопер-
тно за вас пере-

1 жена, и роди-
лодя, который
Германии, не
аг, помогал.
боя подсказки
и?

хорошо слы-
еров тоже по-
ерник был да-
к, грамотно
плохо защи-

виться к бою,
емые соперни-
няются. Два
ным причинам
и на ринг, а
ся» в послед-

что до по-
а я не знал
но осложня-
вниматель-
окассеты с
ицей, по-
ко Антони-
ммеде Али
устную ин-
скому шта-
авило вол-
стороны, и
перед фи-
го дня не
т против
для меня
было.

овсем не-
вом про-

ли все-
ак что
е было
и при
ойдут

ми. Каково пропускать удары,
толком даже почувствовать не
успел. Наверное, надежно
действовал в защите.

— К сожалению, бой не пока-
зали в России даже в записи...

— Пожалуй, профессио-
нальные перчатки. Когда бил
соперника, то с непривычки
они показались очень жестки-

— Я в курсе. Жаль, конеч-
но, что телевизионщики обо-
шли вниманием мой дебют. Но
я все равно вышел на ринг, за-

вал. Постараюсь победить
всех соперников на пути к ти-
тулу чемпиона мира.

— Я смотрел этот бой «жи-

Али явно осторожничал, но
Поветкин все равно «укатал»
турка. Немецкие промоутеры
в восторге от Саши. Да и бо-
лельщикам он понравился —
семитысячный зал горячо
приветствовал его победу. И
если следующий бой Поветки-
на пройдет в Берлине, под-
держка Саше обеспечена.
Мне кажется, у него отличные
шансы быстро подняться в
рейтинге и завоевать чемпи-
онский пояс по одной из вер-
сий.

— Саша в Германии прово-
дил спарринги с разноплано-
выми, опытными тяжеловеса-
ми, — рассказал корреспон-
денту «Труда» тренер Повет-
кина Валерий БЕЛОВ. — У не-
которых на счету больше 20
боев на профессиональном
ринге. Поветкин подошел к
своему первому официаль-
ному поединку во всеоружии.

— Интересно, как он «осво-
ил» профессиональные перчат-
ки, которые меньше по размеру,
чем у боксеров-любителей?

— В Кемптене Саша приме-
рил их впервые. На ощупь мяг-
кие, но удары в них становят-
ся более акцентированными.
На ринге надо меньше под-
ставлять под удары плечи и
руки. Два-три десятка подоб-
ных ударов могут выбить из
колеи даже прекрасно подго-
товленного бойца. Нужно по-
стоянно уходить, уворачива-
ться, что Саша с блеском
продемонстрировал. У про-
фессионалов судьи довольно
лояльно относятся к захватам,
ударам по затылку, «открытой
перчаткой», но Саша был к
этому готов. Его богатый опыт
боксера-любителя позволил
по ходу поединка изменить
тактику. Пропустив в первом
раунде несколько сильнейших
ударов, Али думал только о за-
щите. «Дожать» соперника
было делом техники, что По-
веткин блестяще и показал.

— Когда Александр проведет
на профессиональном ринге сле-
дующий бой?

— Скорее всего, 3 сентяб-
ря, в Берлине. Готовиться к
нему Саша будет в Курске и
Чехове, а за две недели до боя
поедем в Германию, чтобы ак-
климатизироваться. Уверен,
следующий соперник будет
гораздо серьезнее. Поэтому и
готовиться будем еще осно-
вательнее.

Георгий НАСТЕНКО.

Русский витязь покорит и Берлин

Мечта Александра Поветкина — звание чемпиона
мира среди боксеров-профессионалов



Александр Поветкин: «Трепещите, соперники!»

вернувшись в российский
флаг. Ведь я дерусь для наших
болельщиков и никогда про
них не забываю. Через газету
«Труд» благодарю всех, кто за
меня переживал, поддержи-

ваем». Было видно, что Повет-
кин гораздо сильнее соперни-
ка, — сказал корреспонденту
«Труда» президент Федера-
ции профессионального бок-
са России Виктор АГЕЕВ. —

Интернет-Авиакасса www.S7.ru
— дешевле, чем в любой авиакассе*

«Торпедо» начало сезон очень резво, но потом последовал спад. В результате «лужниковцы» утратили лидерство по итогам первого круга.

сандр Коржаков. А «москвичи» хотя и не объявляют во всеуслышание о своих амбициях, наворняка мечтает прорваться на пьедестал уже в этом году.

ривать как вполне реально протондента на один из комплектов наград.

Алексей ГРИДНЕВ, футбольный обозреватель «Труд».

победитель. Тогда посмотрим. И уже сейчас к этому готовится бегун изнурительный кросс. — Ну а что еще запомнилось из дебютного поединка?

ИИ — Д

«Инфекция уходит», — заявляют медики. Вот только причины инфекционной вспышки в Ржеве до сих пор официально не названы. Ясно, что она так или иначе связана с качеством водопроводной воды. И эта проблема остается с нами. Вспышка вирусного гепатита А в Тверской области вызвала большой общественный резонанс и, наконец, отчетливо обозначила проблему всероссийского масштаба: ЧП, подобные

ржевскому, маловероятны разве что в Москве, да и еще в нескольких крупных регионах, где положение с обеспечением населения доброкачественной питьевой водой практически не вызывает нареканий специалистов. Где завтра произойдет вспышка «желтухи» или любой другой инфекции, способной передаваться с водой? Материала для прогнозов, увы, более чем достаточно.

бесхозные свалки. Идет санитарная очистка города. Что ж, это несколько утешает, как и то, что, по мнению специалистов, гепатит А, обрушившийся на Ржев, — самый «благополучный» из всех видов. По словам известного эпидемиолога профессора Михаила Михайлова, «опасность он представляет в случае, когда

Почти половина поверхностных источников централизованного питьевого водоснабжения в стране не отвечает санитарным правилам и нормам. Кстати, 70 процентов наших граждан, имеющих дома водопровод, пользуются именно такой водой. Да и подземные водоисточники, которые традиционно считаются более безопасными, зачастую не имеют зон санитарной охраны. Вообще же согласно данным доклада главного государственного санитарного врача России Геннадия Онищенко, посвященного состоянию питьевого водоснабжения в стране, «практически все водоисточники — как поверхностные, так и подземные — подвергаются антропогенному и техногенному воздействию с различной степенью интенсивности». Кстати, 78 процентов загрязненных подземных источников, вода которых используется для водозаборов, находятся в европейской части России.

Сегодня в стране почти все городские жители и больше половины селян пользуются «подкрановской» влагой. Но вода — дело хлопотное, требующее постоянного пригляда и опеки. Особенно нынче, в период реформирования жилищно-коммунального хозяйства.

Как нам сообщили в пресс-службе Роспотребнадзора, в России сегодня 2175 коммунальных и ведомственных водопроводов, получающих воду из открытых водоемов. Треть из них не имеет полного комплекса очистных сооружений, еще 466 — обеззараживающих установок. Претензии Роспотребнадзор предъявляет и по поводу очень высокой (более 60 процентов) изношенности разводящих сетей. Каждая пятая проба питьевой воды, взятая непосредственно из-под крана, не отвечает гигиеническим требованиям. И, увы, недопустимо часто в пробах этих обнаруживаются возбудители инфекционных заболеваний.

Вirus прямо из-под крана

Старые водопроводы и канализация имеют еще одно неприятное свойство — они часто выходят из строя, а коммунальщики редко когда торопятся устранять аварии. А последствия приходится «расхлебывать» врачам. Вспышки острых кишечных заболеваний «водного» характера происходят в России все чаще. Не исключено, что 2005 год побьет предыдущие «рекорды».

Изменится ли ситуация с водоснабжением в ближайшее время в лучшую сторону? Остается надеяться. Хотя даже жители драматически «пожелтевшего» Ржева не строят на этот счет никаких иллюзий. Тверская область вообще среди лидеров в списке регионов, где водоснабжение мало соответствует санитарным и гигиеническим нормам. По словам Геннадия Онищенко, в Ржеве из 63 тысяч населения «6 тысяч потребляют воду прямо из Волги, которую, конечно, хлорируют, но все равно это фактически техническая вода». Современные технологии очистки питьевой воды, модернизация коммуникаций требуют денег. Тому же Ржеву на эти цели надо не менее 240 миллионов рублей, которые еще предстоит изыскать.

Самые последние новости из Тверской области: эпидемия локализована. Но количество заболевших велико — 633 человека, в том числе 173 ребенка. За минувшие сутки заболели 17 человек — это намного меньше, чем фиксировалось каждый день в период пика вспышки гепатита. В по-

ФОТО НИКОЛАЯ ЮРЕНЕВА.



следние дни выписано из больниц более ста пациентов из тех, кто обратился за помощью в самом начале эпидемии.

В Ржеве завершены проверки водоканала, источников водозабора и предприятий общепита. Правда, окончательные результаты проверок пока не сообщаются. Коммунальные службы города усердствуют в выполнении одной из своих прямых обязанностей — ликвидируют

наслаивается на другие хронические заболевания печени», в других ситуациях гепатит А «достаточно благополучно излечивается». Ну а средства защиты все те же: соблюдать правила гигиены, кипятить воду, делать прививки... Так что, мойте руки, господа! Только вот проблемы изношенности водопроводных сетей, зон санитарной охраны таким образом, увы, не решишь...

Серафим БЕРЕСТОВ.

Авиако
авиаби
Покуп
обнов
www.S

* На


Сер

...Поведение: «Трепещите, соперники!»
...каково пропускать удары,
...дальше почувствовать но
...Наверное, надежно
...появил в лагере.
...К сожалению, бой не нача
...и в А...
...пернувшись в российский
...флаг. Водь я дерусь для наших
...болельщиков и никогда про
...них не забуду. Через газету
...«Труд» благодарю всех, кто за
...меня держит, поддержи
...пьем». Было видно, что Повет
...кин гораздо сильнее соперни
...ка, — сказал корреспонденту
...«Труда» президент Федера
...ции профессионального бок
...са России Виктор АГЕЕВ. —
...Скорее всего, 3 сентяб
...ря, в Берлине. Готовиться к
...нему Саша будет в Курске и
...Чехове, а за две недели до боя
...поедем в Германию, чтобы ак
...климатизироваться. Уверен,
...следующий соперник будет
...гораздо серьезнее. Поэтому и
...готовиться будем еще осно
...вательнее.
...Георгий НАСТЕНКО.

Интернет-Авиакасса www.S7.ru — дешевле, чем в любой авиакассе*



Авиакомпания "Сибирь" представляет www.S7.ru — первую в России Интернет-Авиакассу по продаже авиабилетов. Теперь, не вставая из-за компьютера, Вы можете купить билеты на нужный Вам рейс. Покупка билета всего за 3 минуты. Самые выгодные тарифы напрямую от авиакомпании и постоянно обновляемая система скидок и новых предложений.
www.S7.ru — дешевле и быстрее, чем в любой авиакассе.

АВИАКОМПАНИЯ
Сибирь 

* На рейсы Авиакомпания "Сибирь" на момент покупки

Сертификат эксплуатанта 031/03 от 25.03.2003 г

Повелители мух

В поселке Полевой под Арамилью (Свердловская область) почти все дома выставлены на продажу, но покупателей не находится, хотя селение находится в живописном месте, которое патриоты называют даже «уральской Швейцарией»: жителей выжили мухи.

Проезжая через Полевую, необходимо наглухо задраивать окна машины, чтобы не влетели агрессоры. Воздух гудит и колыхается от туч насекомых. Из полусотни аккуратных дачных домиков обитает только один: его хозяева затеяли ремонт городской квартиры, и деваться им некуда.

— Даже на выходные соседи не приезжают, заразы боятся, — со слезами рассказывает последняя из дачников Елена Потапова. — 20 лет жили нормально — и на тебе!

На нагретой солнцем стене ее дома — живое одеяло из мух. От них не спрятаться и в доме с наглухо закрытыми окнами и дверьми. Не помогает ни отравы, ни липкая бумага.

— Когда сплю, голову марлей закрываю, — жалуется пенсионерка, — это же казнь египетская, а не жизнь.

Мухи оккупировали поселок благодаря усилиям местного племхоза — Свердловского ФГУП по племенной работе. С осени на бывшее паст-

бище вблизи поселка свозили отходы производства птицефабрики — куриный помет. Он так и лежит кучками на поле, благополучно содействуя размножению мушиного поголовья. Запах почти не чувствуется, но от этого не легче.

Директор племхоза Владимир Мырнин к беде жителей Полевого относится с пониманием («Есть такая проблема») и винит погоду: майскую жару, вызвавшую быстрое размножение насекомых, и июньские дожди, которые не позволили вовремя распахать поле, спрятав удобрение под землю. «Как только погода стабилизируется, в течение недели запахает, мух поменьше станет... Но вообще-то природа так устроена: добро на дерьме растет», — философски заключил он.

В областном минсельхозе помет называют «ценнейшим органическим удобрением», однако оговариваются, что «с ним надо очень аккуратно работать, по технологии, через день-два его

надо пер-
чае при х
воздухе о
логическ
равить по
энтузиас
по пере
уральски

Холодильник на все времена

Уникальный Игарский продуктовый склад, построенный в вечной мерзлоте, — это холодильник, который никогда не ломается

Под ногами — идеально гладкий каток, хоть коньки надевай. Градусник показывает минус 12. Выше этой отметки температура здесь не поднимается никогда, даже самым жарким летом. А посреди лютной заполярной зимы бывает совсем невтерпеж — до 40 градусов мороза.

Как Наталья Зарукина, работающая ледника, такую жизнь — круглый год на морозе — терпит, нам не понять. А она, веселая и румяная, только отшучивается. Говорит, на месте сидеть некогда: пока ящики ворочаешь, еще и упаришься. Вспоминает недавних гостей — японцев, они тут и пяти минут не продержались, пулей вылетели. Мы с фотографом тоже долго не выстояли, через полчаса рванули на улицу — греться.

Ледник был построен в 1952 году в рекордные сроки — всего за 4 месяца. Рассказывают, долбили вечную мерзлоту заключенные. Город за Полярным кругом вырос не только усилиями молодых энтузиастов, как тогда трубили все газеты, но и стараниями ссыльных — «врагов народа». С начала 30-х годов и до 1953-го их свозили сюда тысячами. И бросали на самую тяжелую, непосильную работу. Можно представить, чего стоило вырыть целое подземелье (глубина — 9,5 метра, площадь — 2 тысячи квадратов) в насквозь промерзшем грунте.

Вечная мерзлота не пропускает тепло, и ледник в качестве холодильника может работать вечно. Время от вре-

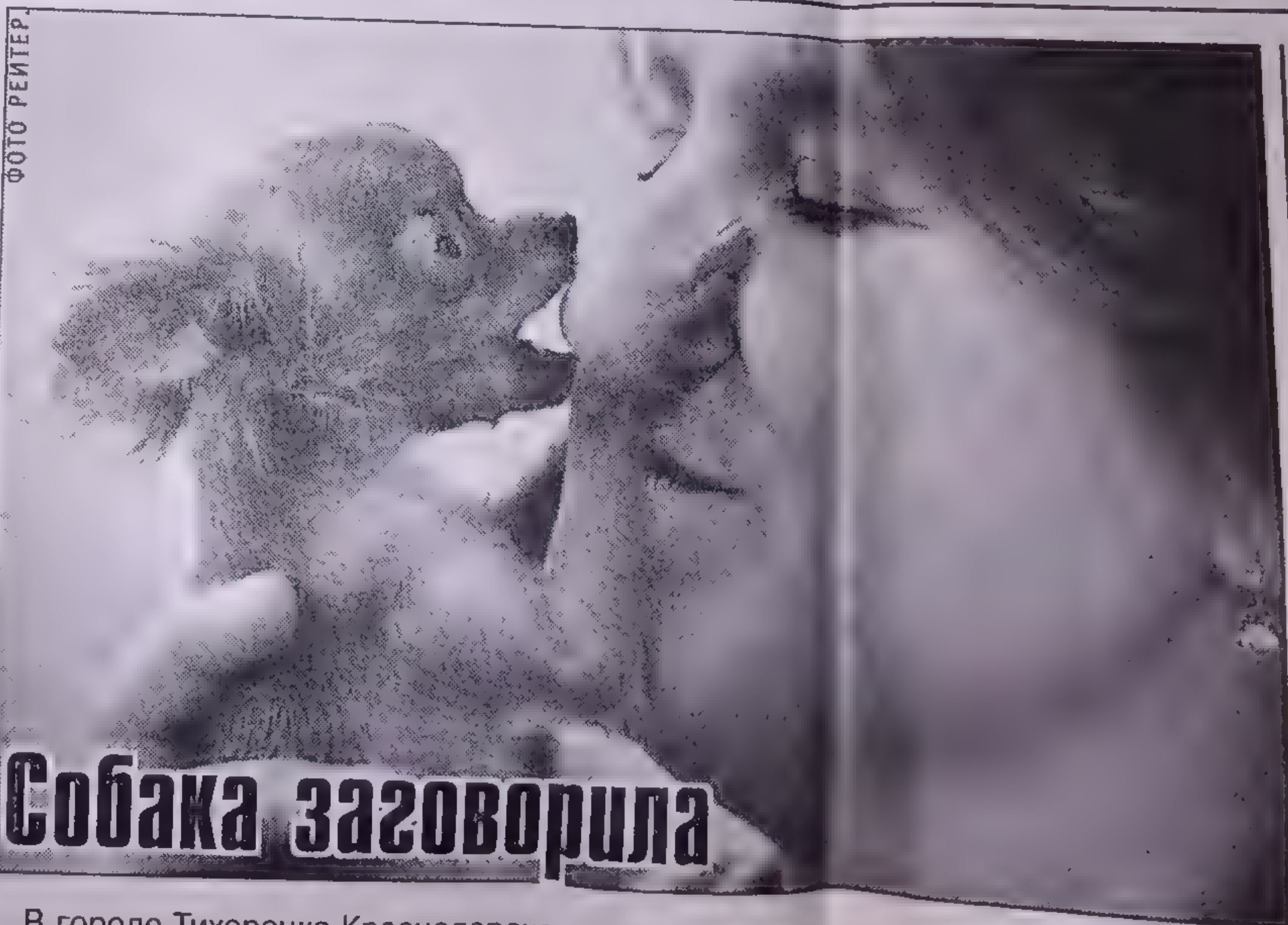
мени его «ремонтируют», но никаких строительных материалов при этом не требуется. Обычный снег смешивают с водой и обмазывают таким раствором ледяные стены.

В прежние времена ледник забивался продуктами до отказа. В период навигации сюда свозили все, в чем нуждались жители Игарки в течение долгой зимы: мясо, колбасу, консервы, овощи, масло. Между штабелями с ящиками невозможно было протиснуться. А к следующей навигации от продовольствия не оставалось и следа: съедали все подчистую.

Теперь таких грандиозных запасов не создают. Многие коммерсанты обзавелись собственным холодильным оборудованием, какие-то продукты доставляют зимой самолетами. И все-таки ледник действует: каждый понедельник и четверг к нему съезжаются грузовые машины. Тележка вывозит на белый свет свиные туши, окорочка, пельмени, сосиски, коробки с мороженым. Что бы ни случилось, морозилка не ломается никогда.

Любовь РАК,
соб. корр. «Труда».
КРАСНОЯРСКИЙ КРАЙ.

ФОТО РЕЙТЕР



Собака заговорила

В городе Тихорецке Краснодарского края появилась говорящая собака по кличке Чукча. Первое произнесенное ею слово было «спасибо». Так Чукча отблагодарила свою хозяйку за миску супа. Дар речи Чукча приобрела, видимо, в результате стресса. Дело в том, что старые хозяева собаки уехали, продав ее вместе с домом. Новые владельцы жилья Ольга и Дмитрий Еремеевы не выгнали собаку, а стали ее подкармливать. За что и получили собачью благодарность.

А еще Чукча умеет произносить имя своей хозяйки. Узнав о необычном даре собаки, вся округа приходит посмотреть на диковинку, но Чукча не спешит раскрывать свои способности, наверное, стесняется. Необычным животным заинтересовались кубанские ученые. Если ее «человеческие» способности не курьезное совпадение, то они явно потянут минимум на научный феномен.

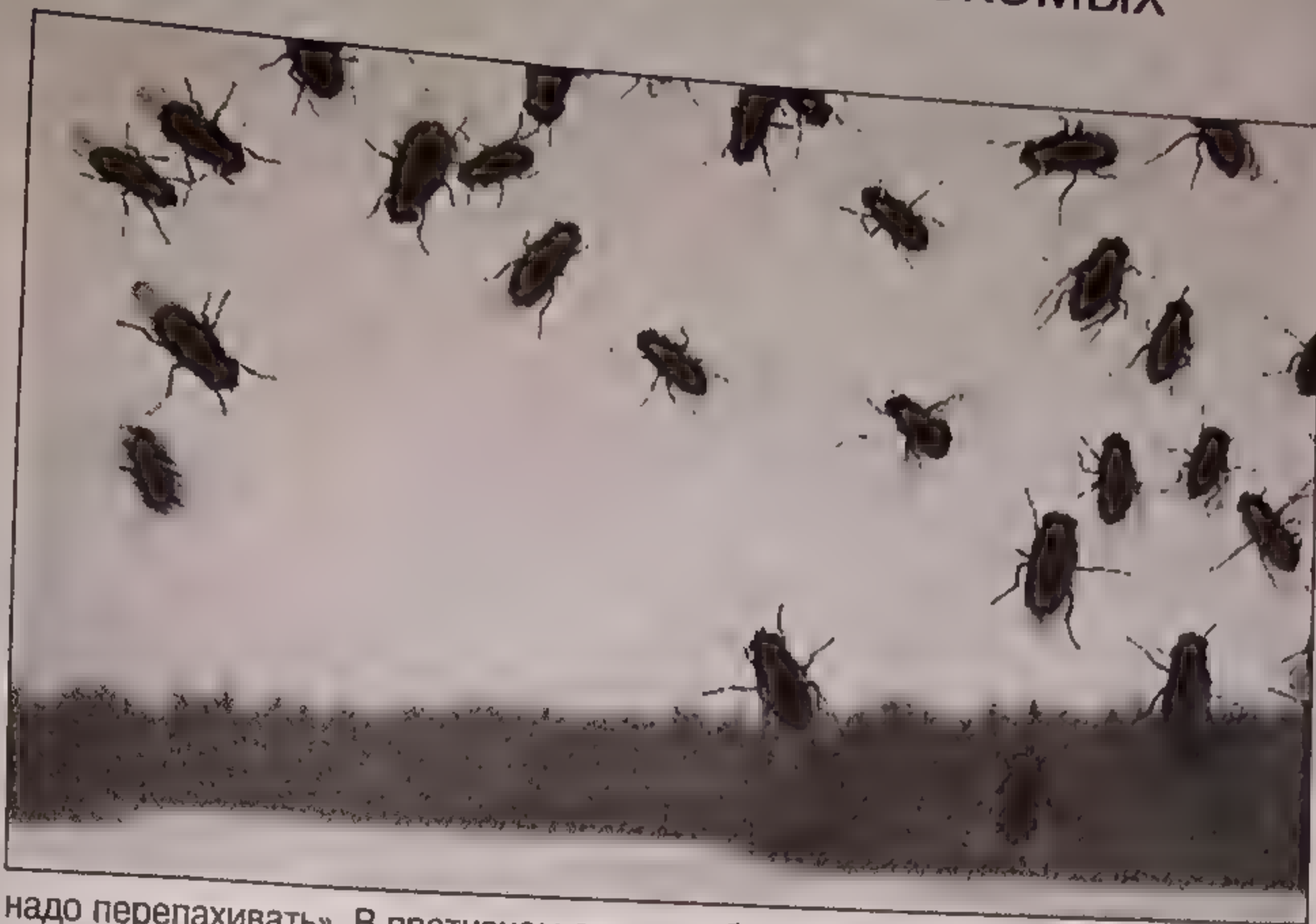
КРАСНОДАР.

Оксана МАКАРОВА.

Педо на мидии

20 рублей копейками... Один из жителей Ярославля принес 15 тысяч копеек

«Уральскую Швейцарию»
загрязняют мириады
жужжащих насекомых



надо перепахивать». В противном случае при хранении в кучах на открытом воздухе он может стать причиной экологической катастрофы: например, отравить почву. Уже шесть лет в Асбесте энтузиасты пытаются построить завод по переработке помета в гранулы, уральские ученые разрабатывают спо-

собы получения из него газа для миникотельных, но поиск инвестиций затянулся. А «ценнейшее удобрение» отравляет и продолжает казнить мухами «уральскую Швейцарию».

Ксения ДУБИЧЕВА,
соб. корр. «Труда».

СВЕРДЛОВСКАЯ ОБЛАСТЬ.

Последняя колонка

Бешеный лось напал на людей

■ На окраине Саратова лось напал на прохожих. Женщину, которая вышла из дома рано утром, зверь ударил копытом в живот, другой прохожий мужчина, к которому привязался четвероногий хулиган, получил перелом нескольких ребер. Затем сохатый стал крушить автомобили, сильно помял «Жигули» шестой модели. Разбушевавшегося зверя застрелили во дворе многоэтажного дома подоспевшие сотрудники милиции. Проведенная экспертиза подтвердила, что животное было бешеным.

Местные жители говорят, что раньше лоси часто заходили в этот микрорайон из соседнего леса, животных подкармливали, никто их не боялся. Теперь же саратовцы не на шутку перепуганы. Санитарные врачи провели в районе вакцинацию домашних животных.

Андрей КУЛИКОВ.

САРАТОВ.

Дорогой мой супермен

■ Уже в третий раз Ксения спешила на свидание к Андрею. Молодой человек был внимателен, вежлив и одет с иголочки. На сей раз он повел девушку в дорогой ресторан: «Мне для тебя ничего не жалко».

Правда, Ксения все же скромно заказала сок. А вот Андрею принесли дорогие блюда. Во время ужина он вдруг обнаружил, что забыл дома мобильный телефон. Попросив его у девушки, он заметил, что в ресторане плохая связь, и вышел на улицу. Смеясь, он добавил: «Не бойсь, с телефоном не убегу». И добавил, что разговор обещает быть долгим, но он все оплатит. Однако прошло полчаса, а молодого человека не было. Ксюша, рыдая, позвонила домой и попросила помочь ей расплатиться. Вместе со стоимостью мобильного свидание обошлось ей в 18 тысяч рублей.

Ирина СМЕРНОВА.

КАЛИНИНГРАД.

Без целителя целее

Школьница из Кишинева Вероника Булига едва не отправилась на тот свет после того как посетила знахаря-чародея

Девочке всего 16. Учится в десятом. Однако уже пришла к выводу, что жизнь не задалась. Постоянно возникают проблемы в школе. А тут кто-то рассказал, что живет в Кишиневе знахарь, известный маг Дорел. Миг — и исчезнут все беды.

Школьница не сразу решилась на визит... Отважилась лишь, когда ее старшая подруга — 20-летняя Федосия Хотног — предложила составить компанию.

Попасть к Дорелу оказалось не так уж просто — вдоль узкой улочки по тротуару змеилась длинная очередь.

— Мы несколько часов простояли, — вспоминает Вероника — день, после которого очутилась на больничной койке, где и находится теперь. — Дорел, оказывается, весьма популярен. Почти все, кто стоял в очереди, пришли по совету родных или знакомых.

Принял маг обеих девушек вместе и диагноз поставил одинаковый: кто-то, мол, навел порчу. И заверил, что избавит от нее без особого труда. Надо только по...

— обострилась язва. И теперь требуется длительное лечение. Лечащий врач Илья Сажин из стационара пока не выписывает.

— Никогда больше, — заверяет Вероника посетителей, — не пойду ни к каким магам и целителям. Целее буду.

Юная школьница уже поняла, что от знахарей да ворожей добра не жди. Но вот у других страждущих вера в чудодейственные возможности всяческих шарлатанов не иссякла. По-прежнему змеится очередь к домику, где принимает Дорел.

— Тех девочек я не помню, — заявил он журналистам. — Вот уже 30 лет очищаю от сглаза и порчи людей святой водой. И не было такого, чтобы кто-то ею отравился. Впрочем, перед тем, как дать выпить воду людям, я предупреждаю, что им может быть плохо, так как внутри их сидит нечистая сила.

Говорит Дорел с таким убеждением, что кажется, и в самом деле верит в собственные чудеса. Впрочем, что с него взять: это его бизнес, который...

орящая собака по кличке...
ука отблагодарила свою...
результате стресса. Дело...
домом. Новые владельцы...
стали ее подкармливать.

смотреть на диковинку, но...
тесняется. Если ее «человече-...
отянут минимум на науч-

Оксана МАКАРОВА.

Один из жителей...

Собака заговорила

В городе Тихорецке Краснодарского края появилась говорящая собака по имени Чукча. Первое произнесенное ею слово было «спасибо». Так Чукча отблагодарила свою хозяйку за миску супа. Дар речи Чукча приобрела, видимо, в результате стресса. Дело в том, что старые хозяева собаки уехали, продав ее вместе с домом. Новые владельцы жилья Ольга и Дмитрий Еремеевы не выгнали собаку, а стали ее подкармливать. За что и получили собакою благодарность.

А еще Чукча умеет произносить имя своей хозяйки. Узнав о необычном даре собаки, вся округа приходит посмотреть на диковинку, но Чукча не спешит раскрывать свои способности, наверное, стесняется.

Необычным животным заинтересовались кубанские ученые. Если ее «человеческие» способности не курьезное совпадение, то они явно потянут минимум на научный феномен.

Оксана МАКАРОВА.

КРАСНОДАР.

Дело на миллион

В Ярославле проведена уникальная акция — «Миллион копеек». Теперь в городе будет открыт музей, посвященный этой крошечной монетке.

Год назад наша газета уже писала про идею, возникшую у работников Ярославского областного историко-архитектурного музея-заповедника. В его фондах находится внушительная коллекция из 85 тысяч различных монет. Но особенно ярославцы гордятся тем, что в 1612 году именно здесь начали чеканить первую отечественную серебряную копейку. И прошлой весной музей бросил клич: давайте, граждане, соберем за год ровно миллион копеек. Для этого выделили огромный кованный сундук, куда народ начал охотно бросать монеты целыми пригоршнями. Автор этих строк тоже высыпал в сундук

20 рублей копейками... Один из жителей Ярославля принес 15 тысяч копеек, студенты Московского банковского института привезли в мешочках 16 тысяч маленьких кругляшей, а из Ижевска пришел тяжеленный ящик сразу с 80 тысячами монет. Рядом с первым сундуком пришлось поставить второй, затем третий, четвертый... География этой копеечной щедрости впечатляет: Россия — от Калининграда до Владивостока; далее зарубежье — Китай, США, Великобритания, Франция, Германия, Южная Африка, Япония, Канада, Бразилия. Всего российские копейки пожертвовали представители 62 стран мира и 160 городов нашей страны.

Теперь заветный миллион наконец собран, и всякого, входящего в музей-заповедник, встречают сундуки, доверху полные монет. Их общий вес превышает полторы тонны — это, безусловно, самый весомый экспонат, настоящий памятник копейке.

Евгений МУХТАРОВ, соб. корр. «Труда».

ЯРОСЛАВЛЬ.



Наполненные сундуки.

ФОТО АВТОРА

Дни рождения на будущей неделе

20 ИЮНЯ

Владимир Коренев (1940) — актер театра и кино.

Николай Покровский (1930) — историк, археограф, академик РАН.

21 ИЮНЯ

Валерий Золотухин (1941) — актер театра и кино.

Сергей Собянин (1958) — глава администрации Тюменской области.

Петр Сумин (1946) — губернатор Челябинской области.

22 ИЮНЯ

Наталья Варлей — киноактриса.

Отто Лацис (1934) — журналист, общественный деятель.

23 ИЮНЯ

Владимир Козлов (1939) — руководитель Федерального архивного агентства России.

Светлана Крючкова — актриса театра и кино.

Александр Любимов (1962) — тележурналист.

24 ИЮНЯ

Юрий Неелов (1952) — глава администрации (губернатор) Ямало-Ненецкого автономного округа.

Генриетта Яновская — главный режиссер Московского театра юного зрителя.

25 ИЮНЯ

Андрей Казьмин (1958) — президент Сбербанка России.

Владимир Крамник (1975) — чемпион мира по шахматам.

Альберт Филозов (1937) — актер театра и кино.

Игорь Шкляревский (1938) — поэт.

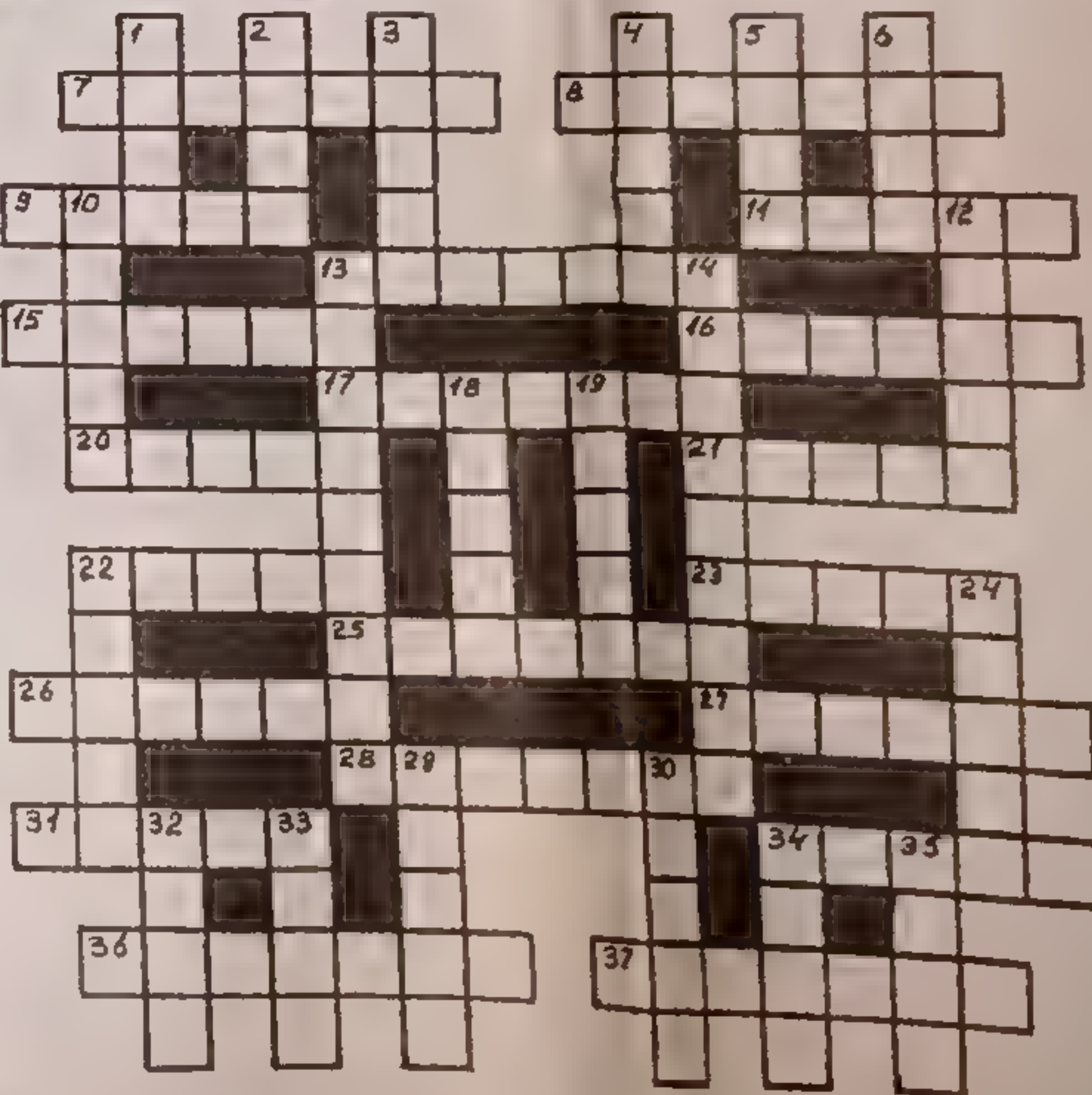
26 ИЮНЯ

Геннадий Зюганов (1944) — председатель ЦК КПРФ.

Анатолий Лисицын (1947) — губернатор Ярославской области.

Владимир Мотыль (1927) — кинорежиссер.

КРОССВОРД



Главный редактор А.ПОТАПОВ

редакционная коллегия:

В.БОЙКОВ

(исполнительный директор)

В.ГОЛОВАЧЕВ

Р.ГУСЕЙНОВ

(зам. главного редактора)

Н.ДОЛГОПОЛОВ

(ответственный секретарь)

В.КАРПОВ

Б.ЛЕОНОВ

(зам. главного редактора, редактор выпуска «Труд-7»)

В.ЛОКТЕВ

Ю.СОВЦОВ

(первый зам. главного редактора)

В.ЩУРОВ

И. о. генерального директора Д.БЕРСЕНЕВ

В.БАЯЗИТОВ

(зам. генерального директора — исполнительный директор)

Перепечатка материалов, опубликованных в «Труде», — только с разрешения редакции

Материалы со знаком **У**, а также под рубриками «Есть мнение», «Выборы», «Взгляд на ситуацию», «Реальный сектор» печатаются на коммерческой основе. За содержание рекламных материалов редакция ответственности не несет

ИЗДАТЕЛЬ: ЗАО «Издательство газеты «Труд»

КОНТАКТНЫЕ ТЕЛЕФОНЫ В РЕГИОНАХ

Газета

Алма-Ата	8-3272	61-59-79	Волгоград	8-844-2	33-23-51	Казань	8-843-2	43-51-32	Красноярск	8-391-2	44-00-58	Новосибирск	8-383-2
Байку	8-10-994-12	93-56-03	Донецк	8-10-380-622	385-60-20	Калининград	8-011-2	21-35-25	Краснодар	8-861-2	24-14-90	Н. Новгород	8-831-2
Владимир	8-423-2	23-14-27	Екатеринбург	8-343	359-59-29	Кемерово	8-384-2	51-52-15	Минск	8-10-375-17	239-13-96	Омск	8-381-2
Иркутск	8-073-2	20-42-66	Иркутск	8-395-2	34-72-88	Кишинев	8-10-373-2	23-71-59	Мурманск	8-815-2	45-51-54	Оренбург	8-353-2

...появилась... собака по кличке...
...«спасибо». Так Чуча отблагодарила свою...
...видимо, в результате стресса. Дело...
...ее вместе с домом. Новые владельцы...
...ее собаку, а стали ее подкармливать.

...хозяйки...
...приходит посмотреть на диковинку, но...
...наверное, стесняется. Если ее «человече-
...кубанские ученые. то они явно потянут минимум на науч-

Оксана МАКАРОВА.

рублей копейками... Один из жителей...
...ославля принес 15 тысяч копеек, студен-
...Московского банковского института при-
...ли в мешочках 16 тысяч маленьких круг-
...ей, а из Ижевска пришел тяжеленный...
...ик сразу с 80 тысячами монет. Рядом с...
...вым сундуком пришлось поставить вто-
...затем третий, четвертый... География...
...й копеечной щедрости впечатляет: Рос-
...от Калининграда до Владивостока;
...нее зарубежье — Китай, США, Велико-
...гания, Франция, Германия, Южная Афри-
...пония, Канада, Бразилия. Всего россий-
...копейки пожертвовали представители...
...тран мира и 160 городов нашей страны.
...еперь заветный миллион наконец со-
...и всякого, входящего в музей-заповед-
...встречают сундуки, доверху полные мо-
...их общий вес превышает полторы тон-
...это, безусловно, самый весомый экс-
...настоящий памятник копейке.

Евгений МУХТАРОВ,
соб. корр. «Труда».

...таршая подруга — 20-летняя Фе-
...одосия Хотног — предложила со-
...ставить компанию.

Попасть к Дорелу оказалось не
так уж просто — вдоль узкой улочки
по тротуару змеилась длинная
очередь.

— Мы несколько часов простоя-
ли, — вспоминает Вероника день,
после которого очутилась на боль-
ничной койке, где и находится те-
перь. — Дорел, оказывается, весь-
ма популярен. Почти все, кто стоял
в очереди, пришли по совету род-
ных или знакомых.

Принял маг обеих девушек вме-
сте и диагноз поставил одинаковый:
кто-то, мол, навел порчу. И заверил,
что избавит от нее без особого тру-
да. Надо только по сто лей запла-
тить.

Приложил каждой ко лбу крест.
После этого попотчевал каким-то
снадобьем. Наутро, говорит, о бе-
дах своих со смехом вспоминать бу-
дете. И точно: часа через два и Ве-
роника, и Феодосия о своих пробле-
мах забыли начисто. Зелье подеи-
ствовало. Да только не так, как того
ждали страждущие. Общим стало
плохо. Начал болеть живот. Донима-
ли приступы рвоты. Сердце бешено
колотилось. Вызвали «скорую».

Девушек срочно госпитализиро-
вали. Оперативное вмешательство
врачей помогло избежать худшего.
У подружек оказалось сильное от-
равление.

Феодосию выписали через не-
сколько дней. А вот Вероника заст-
рjala на больничной койке надолго

жди. Но вот у других страждущих
вера в чудодейственные возможно-
сти всяческих шарлатанов не иссяк-
ла. По-прежнему змеится очередь к
домику, где принимает Дорел.

— Тех девочек я не помню, — за-
явил он журналистам. — Вот уже 30
лет очищаю от сглаза и порчи людей
святой водой. И не было такого, что-
бы кто-то ею отравился. Впрочем,
перед тем, как дать выпить воду
людям, я предупреждаю, что им мо-
жет быть плохо, так как внутри их си-
дит нечистая сила.

Говорит Дорел с таким убеждени-
ем, что кажется, и в самом деле ве-
рит в собственные чудеса. Впрочем,
что с него взять: это его бизнес, ко-
торый, похоже, приносит неплохой
доход. Правда, с душком... Ибо ос-
нован на людском невежестве.

Петр РАШКОВ,
соб. корр. «Труда».

КИШИНЕВ.



РИС. ВЛАДИМИРА СОЛДАТОВА.

...замежил, что в ресторане...
...хая связь, и вышел на улицу
Смеясь, он добавил: «Не бо-
ись, с телефоном не убегу». И
добавил, что разговор обеща-
ет быть долгим, но он все оп-
латит. Однако прошло полча-
са, а молодого человека не
было. Ксюша, рыдая, позво-
нила домой и попросила по-
мочь ей расплатиться. Вме-
сте со стоимостью мобильного
свидание обошлось ей в 18
тысяч рублей.

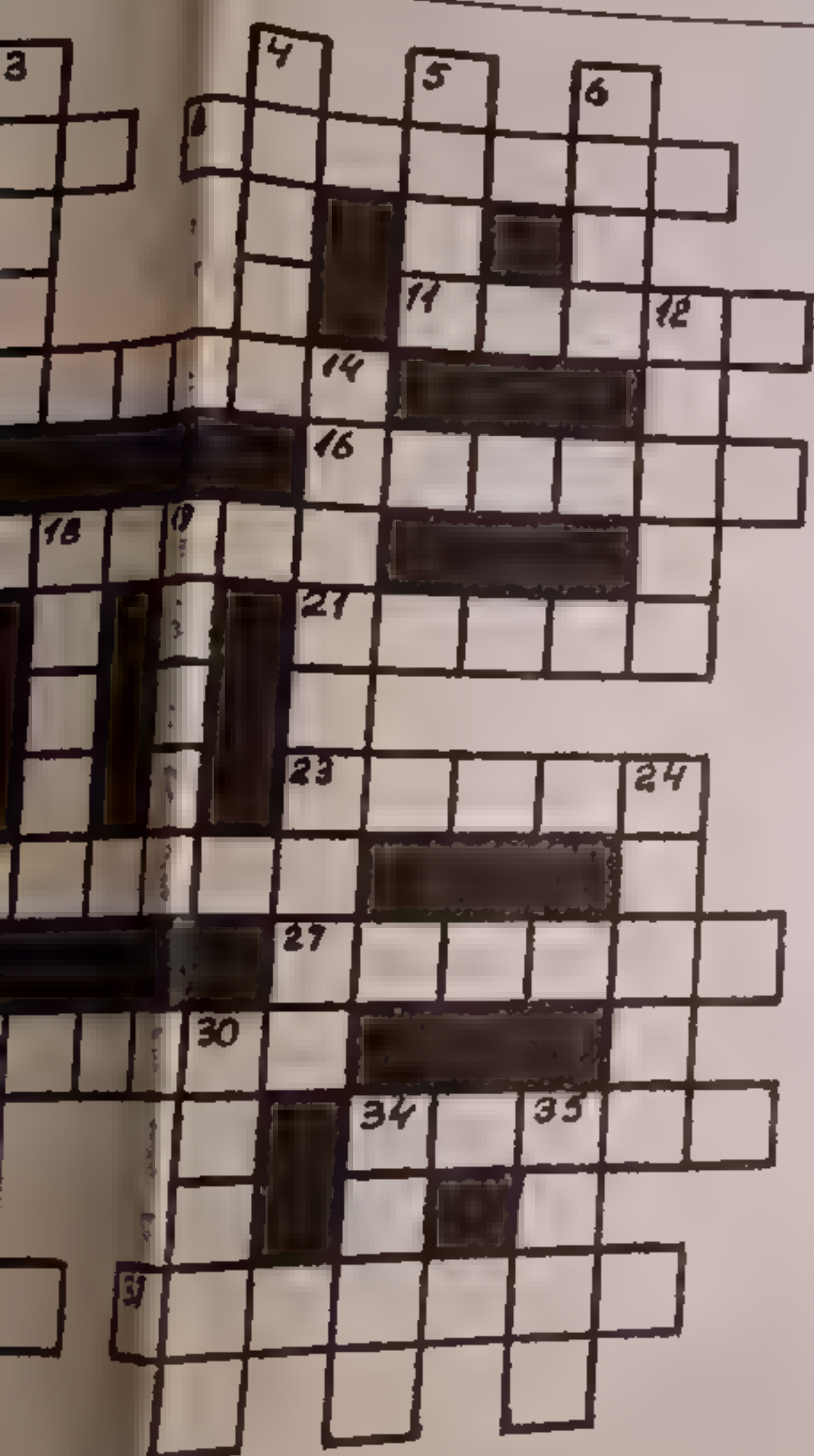
Ирина СМЕРНОВА.

КАЛИНИНГРАД.

Бодался «зиллок» с лордом

■ Автоавария близ Зе-
ленодольска едва не сорва-
ла международный мото-

Выпуск подготовила Наталья ЛЕСКОВА.



По горизонтали: 7. Карточная игра. 8. Записная книжка из отрывных листов. 9. Описание, изложение в общих, главных чертах. 11. Палец руки. 13. Подбор цветов, которыми пользуется художник. 15. Приспособление для предотвращения попадания в объектив боковых лучей. 16. Магическая формула, ритуальное заклинание в буддизме. 17. Любитель вкусной еды. 20. Исполнение музыки всем составом оркестра, хора. 21. Старинный струнный щипковый музыкальный инструмент. 22. Китайское сельское жилище. 23. Механический сигнальный свисток. 25. Надбавка к цене товара. 26. Улица, переулок, соединяющий параллельные улицы. 27. Ставное рыболовное орудие типа ловушки. 28. Рельефная кладка или облицовка стен сооружения. 31. Серая крыса. 34. Весенний иудейский и христианский праздник. 36. Почетное звание крупных музыкантов, выдающихся шахматистов. 37. Остатки неукрепленного поселения каменного века.

По вертикали: 1. Легкое пирожное. 2. Движение газов в печных устройствах. 3. Вяленая рыба у народов Сибири. 4. Вид движения лошади. 5. Устройство для завалки шихты в доменные печи. 6. Внесистемная единица давления. 10. Льняная ткань из толстой пряжи. 12. Государство на Ближнем Востоке. 13. Ценная твердая древесина некоторых южноамериканских деревьев. 14. Сплав ртути с другим металлом. 18. Владелец частного торгового предприятия. 19. Горючий газ. 22. Французский математик XVII века. 24. Наружная оболочка машины, механизма. 29. Потеря, убыток, урон. 30. Короткая женская одежда. 32. Административно-полицейский округ из нескольких волостей в России. 33. Групповое объединение предприятий, артелей. 34. Полоса наносов на морском побережье в зоне действия прибойного потока. 35. Японский крепкий алкогольный напиток.

ОТВЕТЫ НА КРОССВОРД. По горизонтали: 7. «Девятка», 8. Блокнот, 9. Схема, 11. Перст, 13. Палитра, 15. Бленда, 16. Мантра, 17. Лакомка, 20. Тутти, 21. Лютня, 22. Фанза, 23. Гудок, 25. Наценка, 26. Проезд, 27. Мережа, 28. Рустика, 31. Пасюк, 34. Пасха, 36. Мазебро, 37. Стоянца.

По вертикали: 1. Безе, 2. Тяга, 3. Юкона, 4. Аллюр, 5. Скин, 6. Топр, 10. Холст, 12. Сипия, 13. Палисанда, 14. Амальгама, 18. Купец, 19. Метан, 22. Ферма, 24. Кожух, 29. Ушерб, 30. Кофта, 32. Стан, 33. Куст, 34. Пляж, 35. Сака.

■ АДРЕС РЕДАКЦИИ И ИЗДАТЕЛЬСТВА: Настасьинский переулок, д. 4, Москва, 127994.
ТЕЛЕФОН для справок — 299-39-06. Адрес электронной почты: letter@trud.ru.
ИЗДАТЕЛЬСТВО — 200-03-64. Отдел продвижения — т/ф 299-90-96. E-mail: pr@trud.ru.

■ РЕКЛАМНОЕ АГЕНТСТВО: 299-42-00, 200-03-38, 200-01-75, факс 200-01-24.
Генеральный директор Д. ФЕДОТОВ
E-mail: rekl@trud.ru. Строчная реклама — 200-01-17.

■ Газета сверстана в ЗАО «Издательство газеты «Труд».
Тел. 200-05-19, 200-05-20.
■ Отпечатано в ИД «Медиа-Пресса».
Улица «Правды», д. 24, Москва, 125993.
■ Индекс 50130, 32428, 41647, 40907, 10428, 42836.
Тираж 612.850 экз. Зак. №540110.

Газета печатается в Пензе по заказу...
Отпечатано в Издательско-полиграфическом комплексе «Пензенская правда».

Газета зарегистрирована в Государственном комитете РФ по печати, рег. № 1091.

ТЕЛЕФОНЫ В РЕГИОНАХ		Пенза		С.-Петербург		Тюмень	
Новосибирск	8-383-2	8-841-2	56-54-54	8-812	168-81-90	8-345-2	46-80-86
Н. Новгород	8-831-2	8-342-2	12-53-70	8-865-2	35-72-18	8-347-2	22-72-57
Омск	8-381-2	8-863-2	91-00-30	8-10-998-711	33-41-52	8-351-2	65-61-17
Оренбург	8-353-2	8-846-2	36-69-56	8-0822	34-10-10		

Откройте Мир с
ежедневником



ЕВРОПА

etc.

№3 (3) 27 ДЕКАБРЯ 2000

Компания РЕНЕТ КОМ/Балаково

ПОЗДРАВЛЯЕТ ВАС

С НАСТУПАЮЩИМ НОВЫМ ГОДОМ!

И предлагает чудесный новогодний подарок

С 0.00 до 9.00 часов
ВСЕ карточки Интернет-Доступа
увеличивают
свой номинал
в 2 РАЗА!

1 час превращается
в 2 часа!
20 часов в 40 часов!
500 ед. в 1000 ед.!

Чудесное ночное превращение

С Новым Тысячелетием!

У нас оплачивается только
полученный трафик. Исходящий
трафик и внутренний трафик
(по городу) - **БЕСПЛАТНО**

7-02-20
Балаково

Лицензии № 11430 и 10451 Министерства связи РФ

НАДЕЖДА
ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ БАЗА

РЫБА

свежемороженая
слабосоленая
копченая

мясопродукты
(окорочка, куры, печень,
фарш и т.д.)

т е л е ф о н
2-39-61

**Мебель для
дома, офиса,
магазина и кафе**

НА ЗАКАЗ
т. 4-79-20
ул. Чапаева, 159а

**Настоящие
деревянные
ДВЕРИ**

**Изысканные
КУХНИ**

фирменный дизайн
оплаженная технология
лучшие материалы

Настоящее качество!

Под небом голубым	Лапландия	21
Палитра мира	Из Виндзорского дворца	3
Прихоть	Злой старик Мороз	3
Автопилот	Выпуск "Волги" сокращен	4-5
Бизнес-школа	Все будет хорошо, а может ...	6
Спортбюллетень	"Не буду играть с женщиной!"	6-7
Навигатор	Празднуйте правильно!	8
Воскресная школа	Заповеди блаженства (1-3)	12
От СРЕДЫ до среды	Мир-Россия-Балаково	13
Телепрограмма	ОРТ, РТР, НТВ, ТВЦ, ТВ-6	14-20
Неделя в лицах	Императрица, рабочий, балерина	21
Новогодние поздравления	От ГЭС, БДТ, ГИБДД...	22
Что год минувший унесет?	Г.А. Шатков стал дедом	23
Конкурс от "Европы etc."	Приз - Шуба!	23
Окно в Европу	На границе тысячелетий	24
Будуар	Волшебная ночь	24
СОзвездие	Валерий Леонтьев	25
36,6 ° C	Как стеклышко!	26
Стакан сметаны	Свежий воздух, сэр!	26
Домострой	Меню для елки	27
Не верь глазам своим	Шампанское	27
Волшебный горшочек	Хвойный айс-крим	27
Маленькая страна	Календарь ожидания	28
5 минут прозы	Подарок	29
Инкогнито	150 рублей для Вас!	29
Сканворд etc.	С Новым годом!	30-31
Рекламная мозаика	5 недель до ПРИЗА!	32

ОТ РЕДАКЦИИ

Здравствуйте, дорогие наши читатели! Этот номер "Европы etc." - предновогодний. Не зря говорят, что ожидание праздника - уже праздник. Ведь на несколько дней, пока в воздухе пахнет мандаринами и хвоей, мы становимся другими - мы начинаем верить в чудеса. И пусть не Деда Мороза, но мы обязательно ждем. А значит... значит все будет хорошо!

НВ Вы абсолютно правы, задержав свой взгляд на этой странице! Еженедельник "Европа etc." продолжает поощрять своих самых внимательных читателей. На минувшей неделе **100 рублей** редакция вручила **Светлане Кутузовой**. Итак, в каком материале номера есть фраза : "... В ЭТОМ ОТНОШЕНИИ НЕ ЕДИНОДУШНЫ ..." ?

Схема та же: читайте - звоните (9-20-21) - приходите за призом!

Лапландия

ПОД НЕБОМ ГОЛУБЫМ

Финляндия предстает рождественской картинкой: все засыпано белым пушистым снегом, выпавшим буквально сегодня. Даже на трассе, под колесами машин, он все такой же белый. Большими снежными шапками накрыты светофоры и козырьки автобусных остановок. Выпавший с утра снег здесь, наверное, столь же обычен, как роса летом. Вот стоит занесенный снегом велосипед. Через пару часов хозяин отряхнет его и отправится по своим делам. Крыльцо дома - снегу намело по колено. Детская коляска... Странно видеть, как вечером люди буквально оставляют свои вещи на улице, ничуть за них не опасаясь, чтобы с утра отрыть их из сугроба, как ни в чем не бывало.

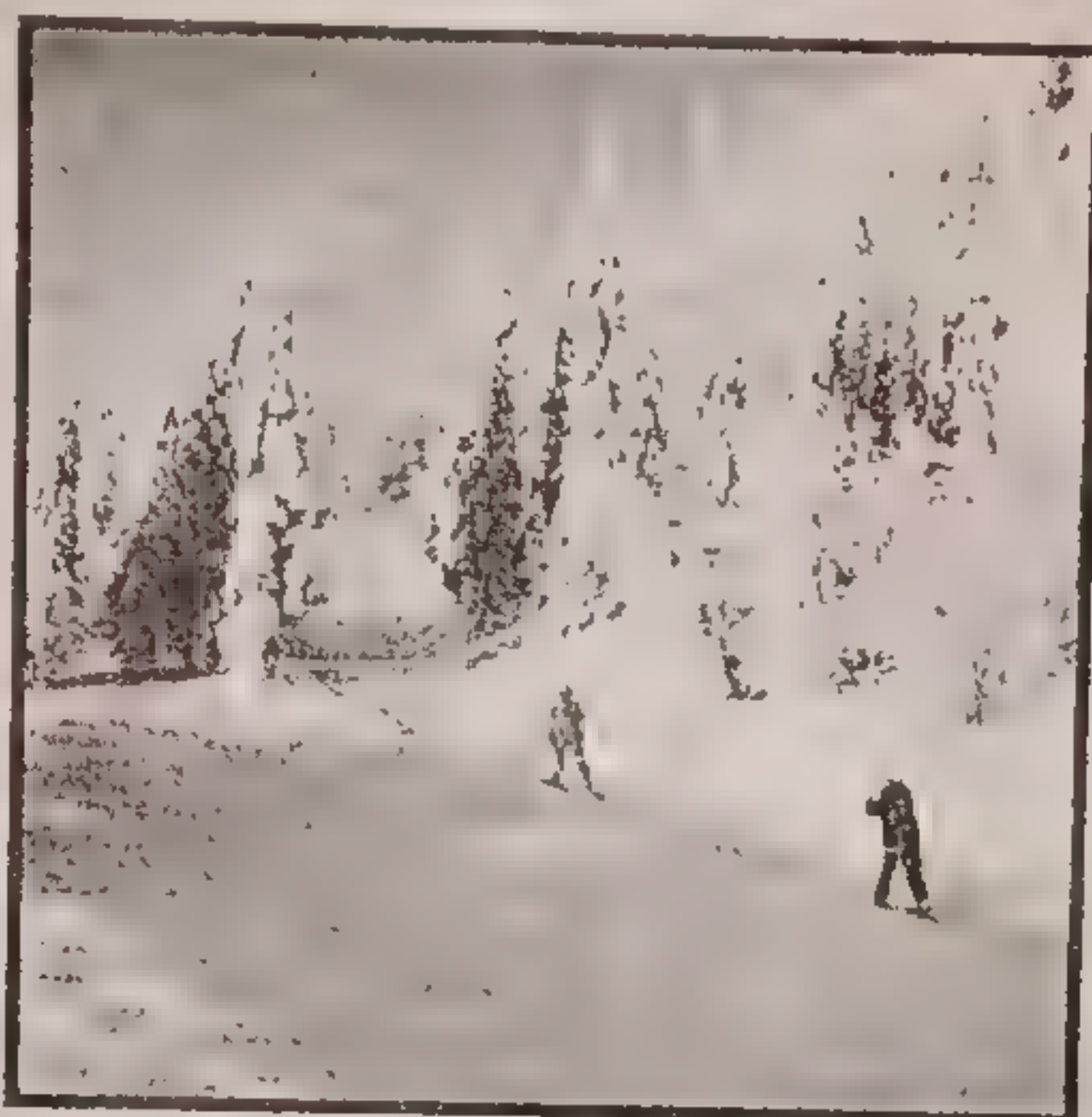
Борьба благополучных финнов с суровой северной природой проста и лишена всякого пафоса. Население надевает лишнюю пару пуховых штанов и с легкостью преодолевает любые сугробы. А когда сугробы тают, ловко разъезжает по льду и лужам на велосипедах. Тротуары регулярно посыпают гранитной крошкой, которую потом с не меньшей регулярностью выковыривают из подметок своих ботинок и велосипедных покрышек.

Туристы, проводя Новый год в Финской Лапландии, наслаждаются свободой по-разному: с активным отдыхом, катанием на оленях, собачьих упряжках и сафари на снегоходах или, в пронизанном духом деревни Калевала, заснеженном зимнем Кайнуу, или в Куопио - у самой большой рождественской елки мира.

Задолго до Рождества финны проникаются праздничным настроением, водружая на подоконник по традиционной композиции из электрических лампочек и полихлорвиниловой хвои, куда более естественной для европейского Рождества, чем настоящие еловые ветки. Но Рождество в Финляндии - это и время отрешения, успокоения среди заснеженных ландшафтов, при свете свечей и аромате

горящих в камине поленьев, это походы в лес за елкой, традиционные рождественские угощения и поездки в санях.

Все, и малыши и взрослые, знают, что Дед Мороз живет в финской Лапландии. Самый верный способ увидеть его - посетить Рованиemi и Деревню Деда Мороза



на Полярном круге. Но настоящий дом Деда Мороза находится все же не здесь, а на сопке Корватунтури, в восточной Лапландии, у самой границы с Россией.

Но не только из-за Деда Мороза стоит провести праздники в Финляндии. Здесь, на Севере, можно по-настоящему проникнуться новогодним духом. Тишина, снег и полярная ночь - незабываемая праздничная атмосфера.

Финский Новый год - праздник, прежде всего, семейный. Но традиции меняются: финские семьи все чаще хотят провести каникулы в туристических центрах и гостиницах.

Не пустуют в эти дни и бары. Внутри полным-полно народу, никто не курит, видимо, не принято. Пиво, в соответствии

с финскими порядками, весьма дорогое, пинта стоит, кажется, марок тридцать. Со стороны не понять, воспринимают ли финны пивную, как место, где можно "оттянуться". По крайней мере, обстановка максимально непринужденная: неудобные щербатые столы, исцарапанные, наверное, не одним поколением ножей и вилок, карикатуры из ирландских газет развешаны на стенах в аккуратных рамках. Столы освещаются лампами в жестяных абажурах пятидесятилетней давности, чем-то напоминающих небольшие уличные фонари.

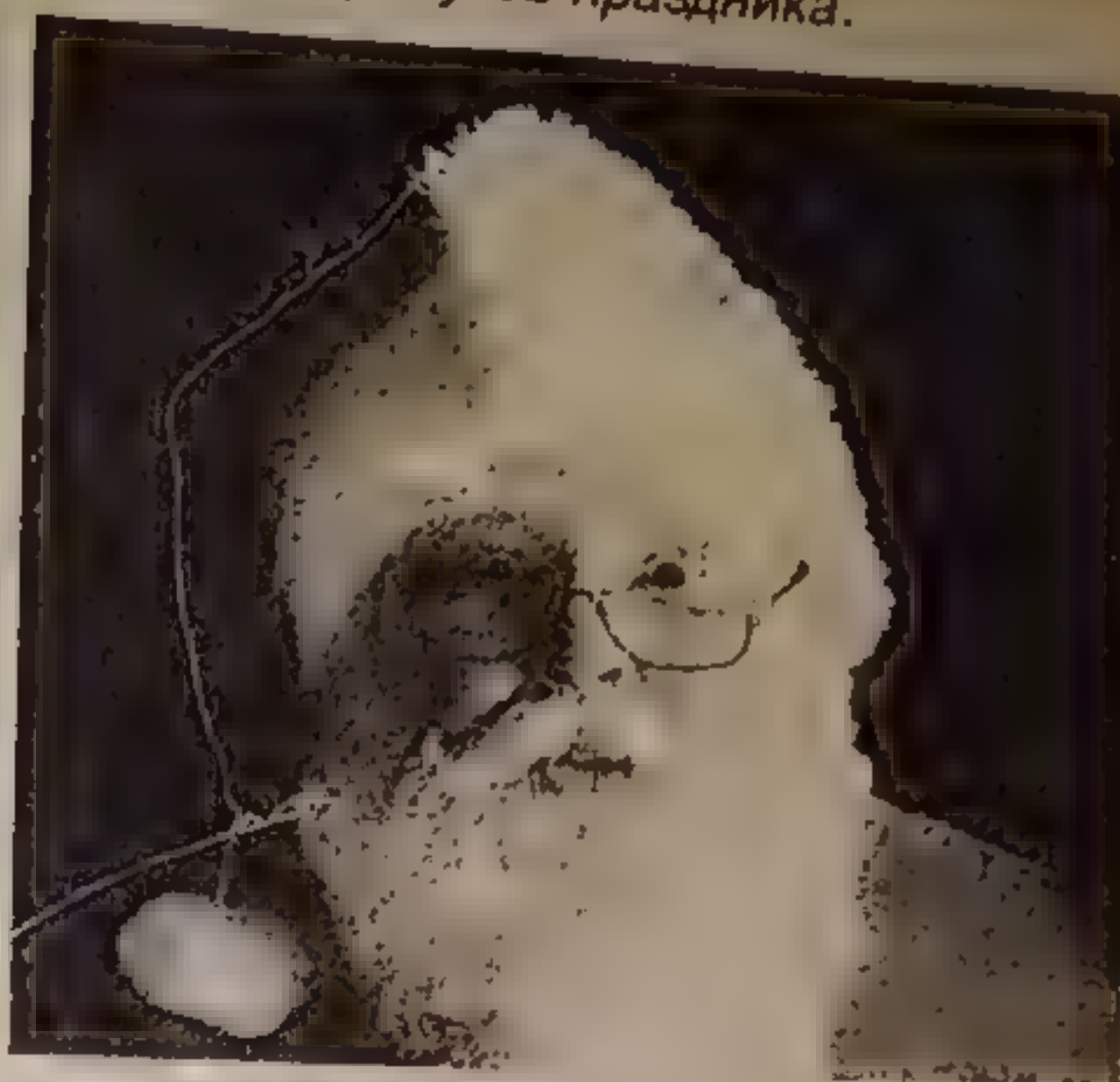
Словом, встреча Нового года в Финляндии такой же веселый праздник, как и везде. Финские снежные пейзажи и морозная погода только добавляют веселья. А если повезет, можно увидеть фейерверк, придуманный самой природой - северное сияние. Тем же, кто побывает в столице Лапландской губернии - Рованиemi, городе у Полярного круга, особенно повезет. В 1998 году на радость малышей и взрослых здесь был открыт парк развлечений Деда Мороза, расположенный в недрах земли. Как оказалось, Рованиemi - это еще и идеальная база для снежных сафари, отсюда одновременно могут стартовать 150 снегоходов, увозя путешественников в неизведанное. Но в Лапландии путешествуют и на оленях (можно сдать экзамен на право управления оленьей упряжкой и вернуться домой с правами в кармане!) И, конечно же, Рованиemi - это город у Полярного круга. Здесь, немного к северу от города, располагается, наверное, наиболее часто фотографируемая точка Финляндии - отметка Полярного круга. А рядом с небольшой мастерской в своих палатах живет лучший друг детей и взрослых всего мира - Дед Мороз. С ним и его оленями вы можете встретиться в Рованиemi ежедневно. Здесь чудеса случаются каждый день.

С. Куликов



ПАЛИТРА

В этот раз мы исполняем желание семиклассницы Тани Шаровой (сш N15) и рассказываем историю Нового года, деда Мороза и атрибутов праздника.



Царский праздник

В древности у многих народов год начинался весной или осенью. В Древней Руси новый год начинался в марте. Его встречали как праздник весны, солнца, тепла. Когда на Руси в конце X века приняли христианство, новый год стали встречать по византийскому календарю - 1 сентября. Накануне 1700 года Петр I издал указ праздновать **Новый год** по европейскому обычаю - 1 января. Все москвичи украсили свои дома сосновыми, еловыми ветками, поздравляли друг друга с праздником. В 12 часов ночи Петр I вышел на Красную площадь с факелом в руках и запустил в небо первую ракету - начался салют.

А Дед Мороз в новогоднюю ночь стал приходить совсем недавно. Символом новогодних праздников он стал 100-150 лет назад. Но еще в древние времена русский народ рассказывал сказки и легенды о Морозе - тогда сильном и злом старике, хозяине снежных полей и лесов, который приносил на землю холод. Его называли по-разному: Мороз, Морозко, а чаще Мороз-Иванович. В те времена он редко дарил подарки, наоборот, люди дарили подарки ему, чтобы он стал добрее. Когда в России стали встречать Новый год зимой, в ночь с 31 декабря на 1 января, Дед Мороз стал главным героем нашего праздника. И его характер изменился: он подобрел и стал приносить подарки в новогоднюю ночь.

Конфетти, разноцветные маленькие кружочки, пришли на новогодний праздник из Италии. Название не случайно созвучно со словом «конфета». На знаменитых римских карнавалах в начале прошлого века было принято бросать друг в друга маленькие конфетки, вернее, засахаренные орехи. Позднее в ход вместо сладостей пошли шарики из гипса, мела. Но после того, как таким конфетти был кое-кто поранен, обычай этот сошел на нет. Возродился он в Париже - 100 лет назад: владелец прогоравшего парижского казино от отчаяния пришел к счастливой мысли привлечь публику карнавальными шутками.

✉ Уважаемые читатели, вырезайте купон, заполняйте и, наклеив на открытку или положив в конверт, отправьте нам (наши координаты на с.32)!

ИМЯ, ФАМИЛИЯ _____

РОД ЗАНЯТИЙ _____

ВАША ПРИХОТЬ _____

ПРИХОТЬ _____



Обычай встречать Новый год 1 января завели южане праздник зародился в Древнем Риме. Новый год Италия отмечала без елок, но с подарками (фрукты, сладости). Оттуда же пришло и поверье, что счастливая встреча года

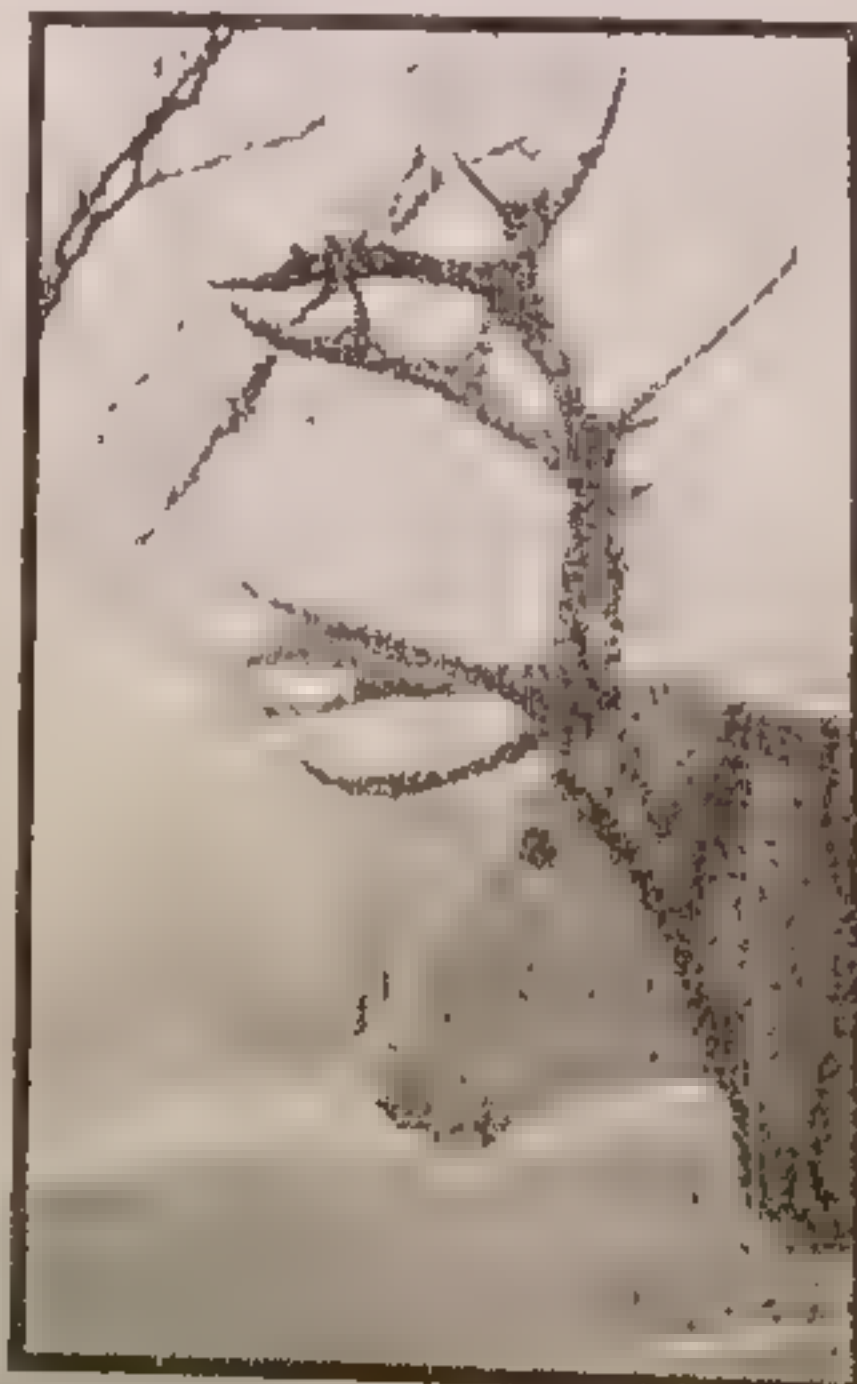
обещает счастье на все 12 месяцев. Вместо деда Мороза итальянцы ждут Баббо Натале, а ровно в полночь выбрасывают из окон накопившийся хлам. И только вслед за ним летят хлопушки.



Здесь за месяц шьют новые кимоно, закупают на ярмарке подарки (их называют «сокровище года»). А накануне праздника запускают воздушных змеев, пишут поздравления в стихах. Дети кладут под подушку рисунок парусника и загадывают желания.

Куклами наполняется под Новый год Колумбия. Кукла «Старый год» появляется на каждой улице, читает свое завещание (колумбийцы составляют его с юмором). Накануне праздника все друг друга обманывают, шутят, как у нас на 1 апреля.

Любимым праздником сегодня считает Новый год Россия. Обычай устраивать фейерверки, встречая 1 января, установил еще Петр I. А вот за последние 80 лет Новый год стал праздником N1 еще и по идейным соображениям: он культивировался как альтернатива Рождественским Елкам, которые с линией партии были несовместимы.



Впервые с Новогодней елкой встречала 1 января Англия: нарядить елку для своих детей в 1863 году распорядилась королева Виктория. С той поры из Виндзорского дворца эта традиция распространилась по Европе.



Ветвями сосны и бамбука украшает двери Япония (вместе с Европой она встречает Новый год только с конца 19 века, раньше - по лунному календарю).

АВТОМИЕНА

АВТОМОБИЛЯ

(ПРОДОЛЖЕНИЕ, см. "ЕВРОПА etc." N2)

Мыть автомобильные стекла необходимо большим количеством воды, которая смывает грязь и песок.

Хорошо при этом использовать губку или волосную щетку. Тряпка же в основном лишь развозит грязь, песок и царапает ими стекло. Протирать сухое стекло не следует по той же причине. Старайтесь меньше пользоваться щетками стеклоочистителей ("дворниками"), тем более без особой необходимости, когда грязь не удаляется, а растирается по стеклу. Все процессы усугубляются, если щетки сильно изношены. При включении дворников опять же не жалейте воды. Лобовое стекло значительно эффективнее будет очищаться, если в бачок омывателя добавить несколько капель шампуня или другого моющего средства. Таким раствором можно мыть и другие автомобильные стекла.

Если щетки стеклоочистителей стали работать неэффективно, переверните резинки, чтобы они работали при прямом и обратном ходах другими сторонами. Часто это решает проблему. Причиной нечистой уборки стекла может явиться и старение резиновых полосок щеток. Полезно обработать кромки их рабочих частей мелкозернистой шкуркой, что поможет снять затвердевший слой резины и выровнять кромки.

Номерные знаки, как и все без исключения детали автомобиля, наиболее интенсивно ржавеют зимой и в межсезонье. Срок их службы можно сделать практически неограниченным, если раз в два года лицевые поверхности покрывать слоем бесцветного лака.

Красная краска рассеивателей, например задних фонарей, с годами выцветает. Былой цвет можно восстановить, если после тщательной очистки внутренней поверхности покрыть ее "креплаком", который широко применяется в радиотехнике для защиты мест пайки.

Панель приборов в салоне выглядит очень красиво и опрятно, если ее протер-

еть любым полиролем для мебели. После этого обязательно протрите обработанные поверхности сухой тряпкой.

Электролит с поверхности аккумуля-



торной батареи легко удаляется тряпкой, смоченной в растворе нашатырного спирта (1/2 стакана на 1 литр воды). Затем протрите батарею насухо. Эта операция не только и не столько гигиеническая, сколько чисто техническая. Электролит на поверхности аккумуляторной батареи способствует быстрому ее саморазряду со всеми вытекающими отсюда последствиями.

Ржавчина с хромированных деталей легко удаляется посредством влажной тряпки, на которую насыпана обычная пищевая сода. Впоследствии обязательно обильно промойте и вытрите это место насухо ветошью.

Резиновые и пластмассовые накладки на деталях кузова автомобиля опять «засверкают», если их обработать кремом ухода за обувью.

В межсезонье и особенно зимой в салон автомобиля неизбежно попадает вода с ног водителя и пассажиров. Вода затекает под коврики, и пол кузова в этих местах начинает интенсивно ржаветь.

Есть хороший способ избавиться от этого: положите под коврики решетки, предназначенные для кухонных раковин. Благодаря вентиляции пол автомобиля

теперь всегда будет сухой.

Остается пожелать заводам-изготовителям резиновых автомобильных ковриков, чтобы на их внутренних поверхностях были отформованы ребра, обеспечивающие свободную циркуляцию воздуха над полом автомобиля.

В настоящее время на прилавках автомагазинов не просто избыток, а переизбыток химических средств для ухода за автомобилем. Однако единого рецепта их эффективного применения назвать сейчас нельзя. Специалисты, работающие на автомобилях, в этом отношении не единодушны. Очевидно одно: применение любого **автошампуня** существенно повышает качество мойки автомобиля. Эффективны также **средства для чистки** автостекел, аэрозоли для обработки панелей приборов и подобные им, а также полироли, без которых вообще невозможно как-то отполировать автомобиль.

Вместе с тем при уходе за автомобилем можно успешно использовать и **бытовую химию**. В наличии широкий ассортимент различных моющих средств, из которых наибольшего внимания заслуживают шампуни для мытья посуды. Эти разноцветные жидкости в красивых флаконах обладают мощным поверхностно-активным действием и отлично отмывают кузов автомобиля, детали двигателя и т. д. По моющим способностям они, правда, несколько уступают фирменным автомобильным спецсредствам, зато гораздо дешевле, не токсичны и не портят кожу рук, ибо рассчитаны на контакт с пищевой посудой и руками хозяйки, к тому же ароматизированы.

Руки, сильно загрязненные после мытья, полировки или ремонта автомобиля, можно отмыть автошампунем, бытовым шампунем, очистить растительным маслом, пищевой содой и горчицей.

Благодарим за предоставленные материалы фирму «Клаксон».

ТОРГОВАЯ ГРУППА

1000

мелочей

Если у нас чего-то нет - значит, это Вам не нужно

ул. Ленина, 117; Наб. Леонова, 31; торг. центр 9 мкр. (2 этаж); ул. Ф. Социализма (рядом с маг. "Волга")

Тел. 2-81-73

М А Г А З И Н

"КЛАКСОН"

ПРЕДЛАГАЕТ АВТОЗАПЧАСТИ К АВТОМОБИЛЯМ МАРКИ "ГАЗ" ВСЕХ МОДИФИКАЦИЙ, БОЛЬШОЙ ВЫБОР ЗАПЧАСТЕЙ К ДВИГАТЕЛЮ

"ЗМЗ-406"

СТО "Клаксон-Сервис" - ремонт и диагностика двигателей "ЗМЗ-406" а/м "Волга", "ГАЗель".

ОБР.: ТЕРРИТОРИЯ "АГРОПРОМХИМИИ" РАБОТАЕМ БЕЗ ВЫХОДНЫХ.

ПОНЕДЕЛЬНИК-ПЯТНИЦА: С 9.00 ДО 18.00; ПРЕДЬЯВИТЕЛЮ

СУББОТА: С 9.00 ДО 15.00;

ВОСКРЕСЕНЬЕ: С 9.00 ДО 14.00

Тел. 2-83-70; 2-69-80 **СКИДКА 3 %**



АВТО ПИЛОТ

Выпуск "Волги" резко сокращен

13 декабря после вынужденного простоя возобновили работу сборочные конвейеры Горьковского автозавода. Объявлен и производственный план декабря, предусматривающий как минимум трехкратное снижение выпуска легковых автомобилей.

Четыре дня простоя Горьковский автозавод. Как сообщил в начале декабря генеральный директор ГАЗа Виктор Беляев, конвейеры остановлены из-за срыва поставок комплектующих: "Недобросовестные поставщики, воспользовавшись переходом ГАЗа с бартерных сделок и вексельных схем на денежные расчеты, попытались взвинтить цены, востребовать всю кредиторскую задолженность...". Конкретные предприятия-смежники, с которыми у нового руководства автозавода возникли серьезные проблемы, не называются, однако известно, что их около сорока.

Известно, что в их числе оказался и главный поставщик ГАЗа - Заволжский моторный завод, приостановивший работу еще 5 декабря. Причины сбоя на ЗМЗ назывались разные: отключение завода от энергоснабжения, отсутствие комплектующих для сборки моторов, внезапное сокращение заказов ГАЗа. Как бы то ни было, по официальной

информации, именно из-за отсутствия двигателей вынужден был простаивать автозавод. Состоявшаяся на прошлой

зи. К началу декабря на складах завода скопилось около двух тысяч некомплектных автомобилей, еще 12 тысяч простаивают на дилерских площадках. Исходя из этого был сверстан производственный план декабря, предусматривающий существенное снижение выпуска легковых машин. Так что теперь грузовики собираются по прежнему графику, а "Волги" - по сокращенному: в одну смену, по 86 машин в день. Всего в этом месяце на ГАЗе планируется выпустить 1665 легковых автомобилей, в том числе 30 штук ГАЗ-3111.

Между тем, новое руководство ГАЗа по-прежнему заявляет, что массовых увольнений на заводе не планирует, а будет придерживаться политики "естественной убыли" и внутреннего перераспределения персонала. Однако на деле это выглядит довольно странно. Работникам производства легковых автомобилей, например, уже объявили о предстоящем сокращении и предложили самим ходить по заводу и искать себе другую работу.

Благодарим за предоставленные материалы фирму «Клаксон».


РАДИОСЕРВИС МОБИЛ
 ПЕЙДЖИНГОВАЯ СВЯЗЬ И ИНТЕРНЕТ



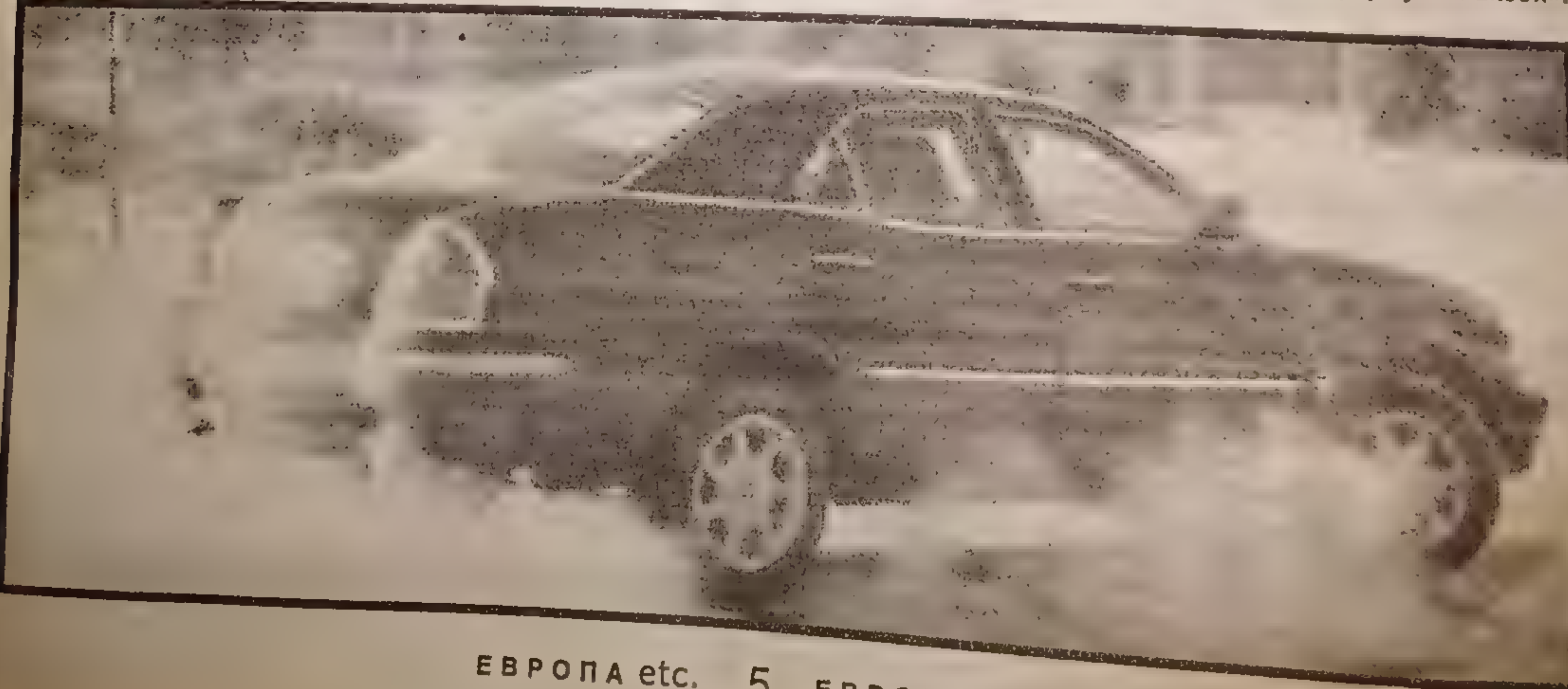
Вы можете общаться с друзьями и деловыми партнерами без дополнительных затрат на междугородную телефонную связь.

МЕЖДУГОРОДНАЯ ПЕЙДЖИНГОВАЯ СВЯЗЬ БЕЗ ЗАТРАТ!

- НОВЫЕ ПОСТУПЛЕНИЯ ПЕЙДЖЕРОВ
- ПРЕДПРАЗДНИЧНЫЕ СКИДКИ ОТ 5 до 20%
- ул. ЧАПАЕВА, 107А оф. 101
E-MAIL: RS@RS.BALAKOVO.SAN.RU

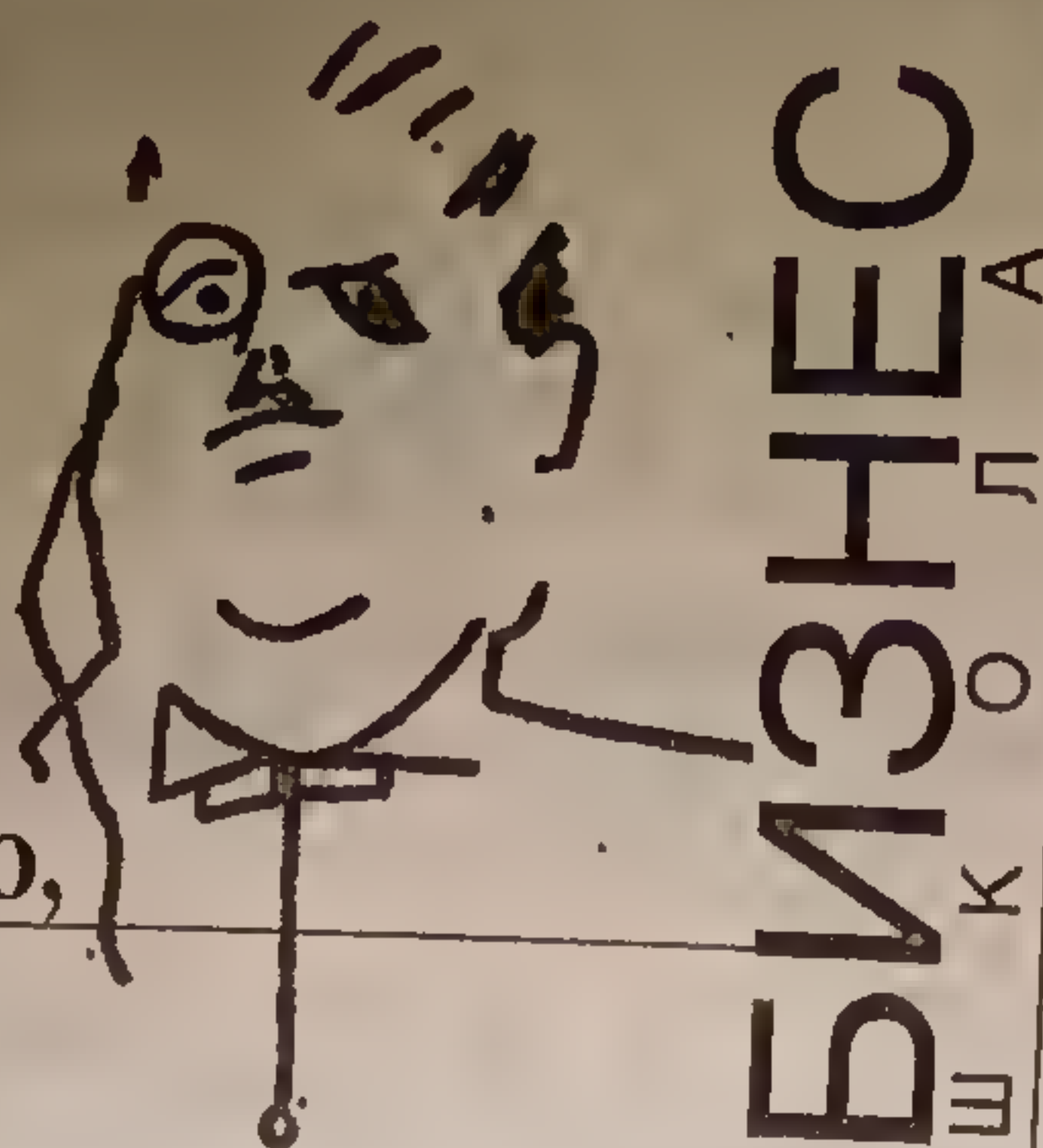

47-461
 Саратов: 733-332 Энгельс: 66-500 Балашов: 33-092

неделе встреча директоров двух предприятий прошла бесполезно, и к 12 декабря двигателями ГАЗ уже был обеспечен. На ГАЗе не скрывают, что сохранить отношения со всеми поставщиками не удастся, придется налаживать новые свя-



Чем прекрасны обожаемые нами ныне гороскопы, так это своей обтекаемостью. Они устраивают всех. Ну к примеру: «Первая половина недели будет хороша для вашего бизнеса, однако в четверг опасайтесь временных умопомрачений, способных разорить вас».

**Все будет очень хорошо,
а может - очень плохо ...**



БИЗНЕС

Итак, у вас появилась идея открыть новое дело, которое в чистом виде должно вызвать ливень денежных средств. Для того, чтобы избежать неудачи, а вероятность их может быть слишком велика, советуем вам не пожалеть времени и серьезно заняться составлением бизнес-плана по реализации вашей идеи. План лучше всего составить в письменном виде. Прежде всего отразите в нем конкретные направления деятельности будущего предприятия.

Сформулируйте цели фирмы на краткосрочные и долгосрочные периоды, а также тактику их достижения. Выберите конкретные показатели товаров и услуг, которые будут вами предложены потребителю. Исследуйте емкость рынка, а именно размер спроса населения и величину товарного предложения. Оцените затраты, связанные с производством и реализацией планируемого товара или услуги. Спланировав предстоящие затраты, определите потребности в инвестициях, определите источники финансирования и порядок возврата заемных средств. Подготовьте краткие сведения о квалификации персонала применительно к вашему проекту, выявите условия мотивации их труда. Не нужно забывать и о конкурентах. Для этого проанализируйте их сильные и слабые стороны, учите на их ошибках.

Рассмотрев все вышеуказанные вопросы, оцените соответствие имеющихся финансовых и материальных ресурсов для достижения поставленных целей. Кроме этого предусмотрите возможные трудности, «подводные камни», которые могут помешать практическому выполнению плана.

Составление бизнес-плана побуждает предпринимателя тщательно изучить каждый элемент будущего дела. Наверняка в этом процессе обнаружится множество слабых мест и пробелов, устранению которых придется уделить существенное внимание. Там же, где с такого рода проблемами справиться невозможно,

сам факт их выявления позволит принять решение об отказе от предприятия еще до того, как в него будут вкладываться средства. Итак, составив план, вы получите ответ на самый важный для бизнесмена вопрос: стоит ли вкладывать деньги в это дело, принесет ли оно доходы, которые окупят все затраты сил и средств.

О. Лаврикова

Меры предосторожности. Советы бизнесменам

Безопасность в такси

Не берите первое такси, которое резко останавливается, когда вы выходите из гостиницы. Возможно, водитель специально поджидает вас. Если автомобили такси припаркованы в линию, и вас просят сесть в головное, рекомендуется несколько отойти назад и позволить кому-либо опередить вас с тем, чтобы вы убедились в том, что такси не подставное.

Не бойтесь отказаться от такси, которое вам покажется опасным, или же если водитель ведет себя странно. Если такси не оборудовано счетчиком, договоритесь о цене до того, как вы выйдете из автомобиля, а не после того, как вы прибудете на место. Если вы не говорите на языке страны пребывания, попросите швейцара гостиницы договориться о цене с водителем.

Мини-курс русского языка

На вопросы предпринимателей отвечает филолог Л. Ионова:

При составлении документов некоторых предлогов не избежать. Проверьте, так ли вы их пишете: в течение, в продолжение, вследствие.

Сочетания с двумя первыми предлогами всегда имеют значение времени, а сочетание с предлогом "вследствие" имеет значение причины.

Еженедельник "Тайм" включил Владимира Крамника в число самых выдающихся спортсменов года. В качестве критериев определения "лучших из лучших" использовались не только их достижения в состязаниях, но и личные моральные качества. Спортсмену отведено пятое место. Он потряс мир тем, что "положил конец царствованию другого россиянина - соотечественника Гарри Каспарова, который 15 лет занимал трон чемпиона мира". Причем, готовясь к матчу, 25-летний Крамник бросил курить и сбросил 20 фунтов веса.

Московский "Спартак" выставил Евгения Бушманова на трансфер. То, что 29-летний защитник будет продан, стало очевидно после матча Лиги чемпионов "Лион"-"Спартак". В той встрече российский чемпион потерпел разгромное поражение 0:3. По окончании игры Олег Романцев взвалил большую часть вины за это поражение на ветерана команды. Известно, что интерес к Евгению Бушманову проявляют некоторые российские и зарубежные клубы. В числе возможных покупателей называется израильский "Маккаби", за который выступает экс-капитан "Спартак" Андрей Тихонов, также не нашедший общего языка с Олегом Романцевым.

После шестилетнего перерыва в российский футболный чемпионат возвращается клуб из Чечни. Грозненский "Текс" выступит во второй лиге первенства страны-2001. Клуб, прекративший свое существование в 1994 году, возобновил деятельность месяц назад, после указа главы администрации Чечни Ахмада Кадырова. Место проведения домашних игр чеченской командой выбирается из нескольких вариантов (в том числе Астрахань, Азовск и Кисловодск).

Знаменитый американский теннисист Джон Маккинрой снова дал повод заговорить о себе. Экс-капитан сборной США заявил, что ни за какие деньги не согласится сыграть с женщиной.

Алекс Родригес, которого многие считают лучшим бейсболистом современности, подписал фантастический 10-летний контракт на 252 млн. долларов с командой Texas Rangers. Эта сделка стала самой крупной в профессиональном спорте.

Бывший защитник московского "Спартак" Геннадий Логофет приглашен на пост тренера этой команды. Сам Логофет называет эту новость для себя как "гром среди ясного неба". Спортсмену сейчас 58 лет, он сыграл 342 игры за "Спартак".

Использованы материалы из Интернета.



ОргЦентр

Компьютерные программы

для бухгалтеров и предпринимателей

(Бухгалтерия; торговля; склад; зарплата)

**Организация
компьютерного учета**

и документооборота на предприятии

Пионерская, 1а тел. 9-43-93, 9-37-27

фирма "штамп 2" фирма "штамп 2" фирма "штамп 2" фирма "штамп 2" фирма "штамп 2"

Штамп и печати от 1,5 ч.

Тиснение и фольгирование
визитных карточек

Автоматическая оснастка "Trodal"

Металлические печати

Пломбиры и клише

**Зеленый
удачный
заказ!**



4-65-89

БАЛАКОВО, ул. ЛЕНИНА, 60

Почт. ШП № 760072 14.06.93, Госком. РФ

фирма "штамп 2" фирма "штамп 2" фирма "штамп 2" фирма "штамп 2" фирма "штамп 2"



СПОРТ
БЮЛЛЕТЕНЬ
БАЛАКОВО

Волейбольный фейерверк

Капля, потихоньку капая с розовых щечек девочки горькие слезы - обидно. Обидно за поражение, отодвинувшее команду на второе место. Обидно за порой ненужные окрики тренеров. Обидно за недоверие со стороны партнерш по команде.

Целую бурю эмоциональных всплесков пришлось пережить участникам и зрителям Новогоднего волейбольного турнира, проходившего во второй средней школе. В соревнованиях приняли участие команды СШ N2 и 25, медицинского училища, «Спортэкса».

Матч, определявший чемпиона, получился на редкость упорным и драматичным. Лишь в конце второго сета коллективу преподавателей сш N2 удалось сломить сопротивление юных соперниц из команды своей школы. В итоге 2-1 и победа вместе с первой турнирной строчкой у более старших участников соревнований. Это и не удивительно, ведь этот состав победителей не имеет себе равных в школьных турнирах на протяжении трех последних лет: Тришков Владимир Сергеевич - главный физрук школы, Осипова Ирина Николаевна - завуч школы и лучшая волейболистка среди учителей нашего города.

Почетное третье место у волейболисток сш N25. Впрочем, без подарков не остался ни один из участников, за что огромное спасибо нужно сказать спонсору - Варгину М. П., директору «Русского бистро». Сам в прошлом неплохой спортсмен Миха-

ил Павлович постоянно старается вносить посильный вклад в развитие городского спорта.

- После первого дня соревнований, придя домой, я не мог не выразить своего восторга по поводу творившегося в спортивном зале. Такое огромное количество девочек удается преподавателям и тренерам привлекать к занятию спортом, что просто удивляешься почему же в нашем-то дворе одни лоботрясы - словам постоянного зрителя всех городских волейбольных турниров Елизарьева Ю.А., награжденного оргкомитетом специальным призом, нельзя не верить.

Такие турниры пока, к сожалению, редкость, как и канувшие в лета школьные спартакиады. Хорошо еще, что находятся среди нас безвозмездные энтузиасты, старающиеся всеми силами сохранить детский спорт. П.Г. Гуменюку, детскому волейбольному тренеру «Спортэкса», летом этого года пришлось бы, наверное, забросить тренировки, так как в родном помещении проводился ремонт. И тут на помощь пришел Владимир Тришков.

- Ко мне с моими многочисленными проблемами отнеслись в сш N2 с огромным вниманием. Сказать, что

среди моих воспитанниц очень много учениц этой «волейбольной» школы, значит не сказать почти ничего. Здесь всячески стараются помочь мне и моим юным воспитанницам. К сожалению, нашей взрослой волейбольной команде мои воспитанницы могут не пригодиться.

Многие тренеры команд-соперниц «Бал.АЭС» удивляются, как это при многолетней волейбольной истории города Балаково еще не создана своя собственная детская спортивная школа? Руководители одного из лидеров Суперлиги покупают игроков на стороне, а своих запросто разбазаривают - парадокс. У нас играют легионеры, а в Екатеринбург уезжают молодые балаковские девчонки.

- Возможно в ближайшем будущем эта традиция изменится. Есть вероятность проведения новых турниров, уверяет Червяков В.Е. (еще один фанат местного спорта). - Свое согласие на спонсорскую поддержку выразил руководитель фирмы «Балаково-СГЭМ» Николай Горин.

Так что не плачьте девчонки, у вас все еще впереди. Победы придут, они не за горами. И пусть в следующий раз текут по вашим щечкам только слезы радости.

Я. Сергеев

ГРУЗОПЕРЕВОЗКИ АВТОБУС ПАЗ

АС-ЛАДА

ТАКСИ КРУГЛОСУТОЧНО

АС-ЛАДА 4-84-44

5-35-05

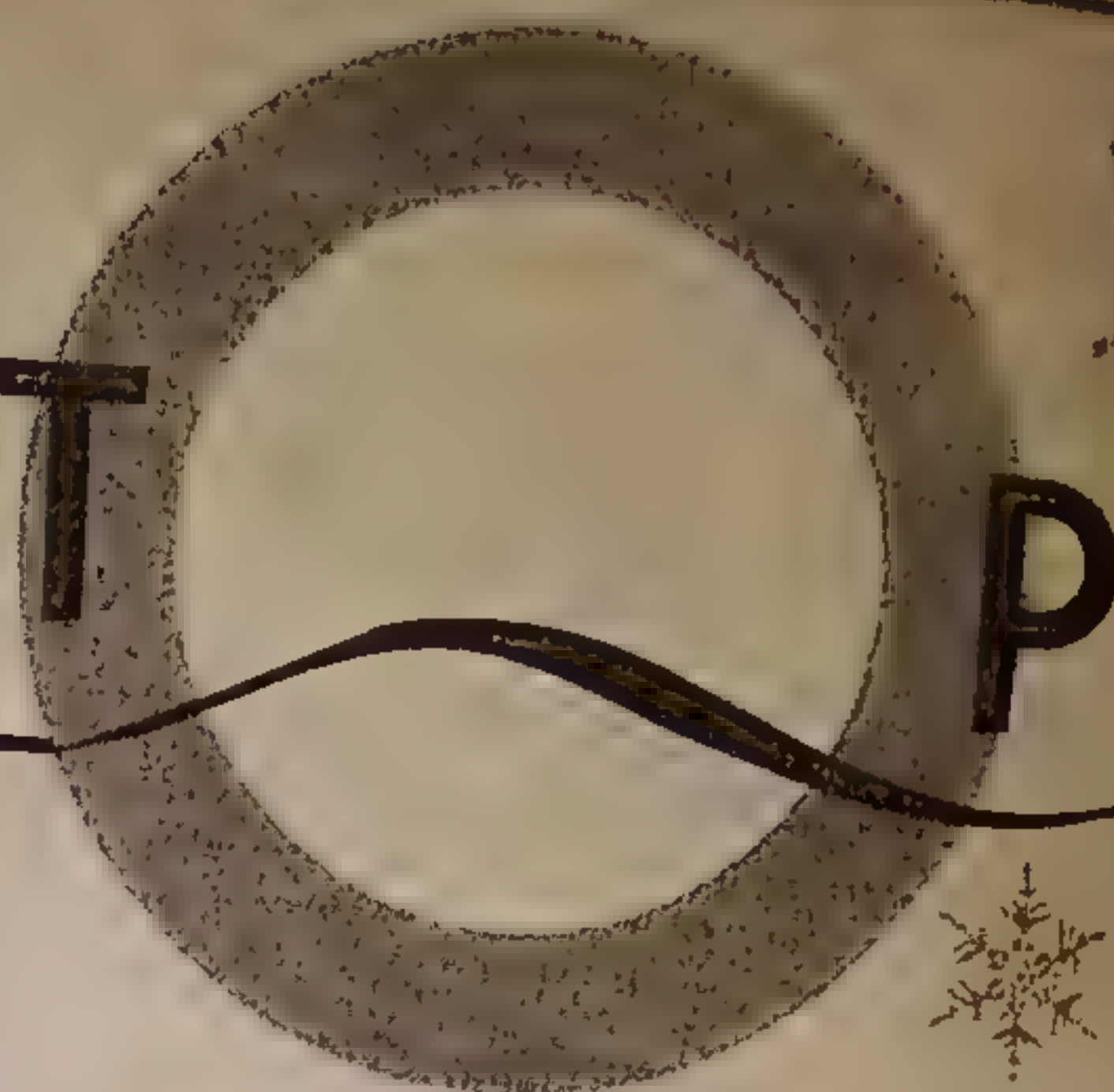
АС-ЛАДА

диспетчерские услуги свид. N14460 от 11.11.98 выд. адм. БМО

ЕВРОПА etc. 7 ЕВРОПА etc.



НАВИГАТОР



ПРАЗДНИМ ПРАВИЛЬНО

Привет старшеклассники! Привет студенты! Как вы намерены встречать новое тысячелетие? Елка, музыка, еда, шампанское, водка, в общем, ничего нового и ничего интересного. Поесть-попить - тут большого ума не надо, а стало быть и радости это большой не принесет. А зачем вам праздник без радости, а? Ведь есть же, наверняка, есть среди вас те, кто кроме примитивной игры "в бутылочку" знает массу способов превратить дружескую попойку в веселую вечеринку. А не знаете - читайте и дерзайте!

Творческие конкурсы:

1. Сделайте **научный доклад** на тему: «Гусь свинье не товарищ», «Баба с возу - кобыле легче»...
2. Попробуйте создать **немой фильм** по мотивам басен «Ворона и Лисица», «Стрекоза и т.п., передавая чувства яркими выразительными жестами.
3. Предложите **пять лозунгов**. К Международному дню борьбы с ковырянием в носу, Всемирному гастрономическому дню, Международному дню пунктов приема посуды, Дню международной солидарности стоящих в очередях.
4. Возьмите **интервью** у того, кто ни разу не выругался в очереди за молоком, по-прежнему верит в светлое будущее, испытывает удовольствие от езды в городском транспорте, регулярно от первой до последней строчки читает «Правду», ни разу не помянул недобрым словом Президента.
5. Сказки «Гадкий утенок», «Новое платье короля», «Дюймовочка» попробуйте рассказать, используя **специальную лексику**: военную, медицинскую, юридическую, политическую или педагогическую.
6. Произнесите **хвалебную речь** Моське - за смелость в критике вышестоящих инстанций; Лебедю, Раку и Щуке - за принципиальность в отстаивании жизненных убеждений; Муравью - за последовательную борьбу с тунеядством.
7. Произнесите **обвинительную речь** Старухе Шапокляк - за выгул крыс в неустановленных местах, Лисе Алисе и Коту Базилио - за втягивание несовершеннолетних в валютные махинации, Емеле - за ловлю рыбы запрещенными способами, почтальону Печкину - за получение подарков при исполнении служебных обязанностей, Карлсону - за проживание без прописки и без определенных занятий.
8. Сочините **речевку** для работников табачной фабрики, работников столовой общепита, работников парикмахерского салона, работников госавтоинспекции.
9. Составьте текст **объявления** о сдаче в аренду собачьей конуры, о потере морального облика, об обмене ревматизма на радикулит...
10. Составьте **рецензию** недобросовестного кинокритика на фильм «Сумер-

ки из-за угла», зная только, что это остро-сюжетный детектив, психологическая мелодрама, фантастический боевик, историческая лента, (можно разделить задания между группами).

11. Попробуйте разработать и применить на практике **диагностический метод**, с помощью которого можно быстро определить: уровень речевого бескультурья, степень склонности к тунеядству, ответственности за порученное дело.

12. Сочините **инструкции**: как доить корову, как вымыть слона, как правильно поймать в комнате муху.

13. Поставьте **сцену**, в которой прощается с дамой сердца - рыцарь, уходящий в крестовый поход; с женой - нэпман идущий на допрос в ГПУ; с дочерью - отец, отправляющийся на родительское собрание.

14. Напишите **автобиографию** Бабы-Яги, Карлсона, Старика Хоттабыча, Барона Мюнхгаузена, Кощея Бессмертного.

15. Составьте **рецепт** блюд: салат «Тиха украинская ночь», рассольник «Через тернии к звездам», котлета «Выстрел «Авроры», коктейль «Ежик в тумане», бутерброд «Никто не хотел умирать».

Игра «Ассоциации»

Кто-то выходит за дверь, а остальные загадывают одного из присутствующих. Вернувшийся должен задавать такие вопросы: «Если это фильм, то какой?», «Если это мебель, то какая?», «Если это еда, то какая?» Участники отвечают, причем ответы могут быть разными, ведь каждый воспринимает людей по-своему!

Игра «Луноходики»

- 1) игроки выбирают водящего;
- 2) встают в круг, водящий приседает и начинает передвигаться на корточках. Это само по себе уже забавно, но вот смеяться-то как раз и нельзя! В этом и заключается соль игры - вам смешно, а вы не смеетесь, вам смешно, а вы кусаете губы, вам смешно, а вы вспоминаете самую грустную историю в жизни и... хохочете. Потому что перед вами ползает ваш друг и самым писклявым голосом, на который он только способен, вопит: «Пи-пи, я луноходик-1»;
- 3) когда кто-то из стоящих в кругу смеет-

ся, он проигрывает и, присев на корточки, присоединяется к водящему, заявляя: «Пи-пи, я луноходик-2»;

4) Когда останется один удачливый игрок, он обязан досчитать вслух до 180 (небыстро), не имея права отрывать глаза от суетящихся луноходов. Но уж если победитель выдержал и с трагической миной произнес «сто восемьдесят», то он точно победил!

В ТЕМУ

«Как вы воспринимаете тот факт, что живете на границе тысячелетий?» - такой вопрос М.Милованова адресовала учащимся ПУ №6

Оксана Веремеенко (17 лет)

- Какая-то гордость, что я, именно я живу в это время. Думаю, что новое тысячелетие принесет только все самое лучшее.

Николай Денисов (17 лет)

- Для меня это ничего не значит, смена чисел, вот и все. Возможно, в следующем тысячелетии жизнь будет лучше, но сейчас об этом говорить еще рано.

Юлия Ахмедова (18 лет)

- Здорово, что я живу именно в это время: смена веков, смена тысячелетий. Жить даже как-то интересно.

Юлия Слободчикова (17 лет)

- Из-за того, что сменится тысячелетие, жизнь лучше не станет. Будут всего лишь новые цифры, вот и все.

Александр Аблаев (17 лет)

- В какой-то степени я даже рад, что живу именно в это время, ну а в общем, это не имеет большого значения для меня.

P.S.

Покажите эту публикацию и своим родителям, тети-дяди, как и вы, тоже любят развлекаться, но к сожалению, как и вы, не всегда умеют. Но менять что-то в лучшую сторону никогда не поздно!



Если есть идеи, куда держать курс "Навигатору", - звоните, пишите! (координаты на с.32)

Однажды, под новый год...

Мы попросили вспомнить какое-то забавное или просто примечательное событие, произошедшее в канун праздника - недавно или много лет назад. Вспоминали в основном детство (такой уж видно праздник Новый год, что первые годы "сознательной жизни" он кажется нам сказкой, а потом незаметно превращается в обыденность). Итак, однажды под Новый год...

- Я была на новогодней елке царевной Несмеяной. По сценарию мне надо было громко закричать и затопать ногами. Чтобы сцена была убедительнее, я попросила подружку: "Давай, когда я закричу, ты мне поможешь - тоже покричишь, потопашешь за кулисами." Подруга согласилась. И вот я выскакиваю на сцену: кричу; благодаря нашим усилиям и крик, и топот слышны на последних рядах! Но только я закрываю рот, в зале раздается незапланированный хохот: как не выключенная вовремя фонограмма подруга продолжает кричать и топтать - ей-то мой закрытый рот из-за кулис не видно! (Виктория, 23 года)

- Я отправилась на свою первую елку в садик. Поправив банты, мама в очередной раз попросила меня повторить свой стишок. Оказалось, что я не помню ни строчки! Мама

пришла в ужас, а я хоть бы что. Выбежала к елке, когда дед Мороз позвал, и рассказала стишок: громко, выразительно, правда, вместо всех слов говорила "ля-ля-ля". (Марина, 17 лет)

- Я играла с друзьями в фанты. Мне выпало прокричать в окно: "Где мой любимый грузин?" Было весело и, предвкушая мой крик в полночную тьму, все еще больше веселились. Я высунулась в форточку и честно закричала: "Где мой любимый грузин?" Друзья хохотали. Но оказалось, что смеяться придется дважды, потому что темный силуэт отделился от столба и, запрокинув лицо, крикнул в ответ: "Слушай, девушка, он вон туда пошел! Ччас будет, одын момент!" (Татьяна, 18 лет)

- Я была на какой-то елке (родители взяли билет на праздник). У меня был костюм снежинки и, когда по сценарию дед Мороз стукнул посохом и крикнул: "Эй, снежинки, полетели!", я устремилась вслед за другими девочками в крахмальных юбках. Я плавно взмахивала руками и семенила на цыпочках (снежинка все-таки!), как вдруг услышала обращенные ко мне слова (сквозь зубы, не переставая улыбаться) руководительница настоящих снежинок строго шептала: "Девочка, иди на место, если хочешь танцевать, запишись в кружок." Я вер-

нулась на место, уже, конечно, не летела. (Любовь, 27 лет)

- Я во второй раз поверила в деда Мороза. Мне было лет пять, уже была куча сомнений: "А не мама ли это? А не папа ли это кладет мне под подушку подарки?" Так вот, в тот год я ночевала не дома, а у соседей. Точнее, ночевали-то дети. Взрослые у нас дома встречали праздник, а мы с соседской девочкой спали. Наутро и я, и она кинулись глядеть под подушки. И что же! И у нее и меня лежали абсолютно одинаковые игрушечные красные рояли. "Наверное, дед Мороз решил, что мы сестренки," - твердила я родителям, а они улыбались. До сих пор я не знаю, совпадение ли это или родители Оли и мои просто договорились. (Наталья, 27 лет)



Подарок к Рождеству



Дитя не плачет - мать не разумеет. Так же, как в пословице, получается и в жизни. Есть люди, у которых в достатке не только материальных благ, но и душевного тепла. Люди, которые могут помочь, но в суете, как и мы все, забывают, что кто-то рядом живет совсем другой жизнью. Кто-то просит о помощи, нужно только прислушаться.

Брошенным малышам из Детской больницы (корпус N2) необходимы: соски на бутылочки и сами стеклянные бутылочки, пластиковые бутылочки для питья чая и воды; колготки и ползунки; ершики для мытья бутылочек; детский крем; детское мыло, красивое маленькое полотенце, 5-граммовые шприцы, инсулиновые шприцы, антибиотики (оксациллин, ампициллин), препараты группы цефалоспорины, ферменты (фестал, панкреатин, мезим форте), витамины (ревит, аскорбиновая кислота).

Помогите в приобретении весов для малышей, т.к. для того, чтобы следить за динамикой роста до 3-х месяцев, их взвешивают ежедневно, с 3-х месяцев до года - 1 раз в неделю. Дети ждут от вас помощи и в приобретении обогревателей.

Мы расскажем о результатах акции "Подарок к Рождеству" и назовем имена всех, кто помог. Если у вас возникли вопросы, свяжитесь с ответственным за акцию по тел. 2-99-26.

Не забудьте о них. Они ждут!

Л. Лебедева

ТЕСТ

КРАСНОРЕЧИВЫЙ

ПОДАРОК

Будет ли найден человек, который не любит получать подарки. Но не менее приятно радовать ими своих друзей и близких. И ценность подарка определяется отнюдь не его стоимостью: как говорится, дорог не подарок... Подарок легче выбрать, если знаешь вкус того, кому он предназначен. Однако подарок выявляет и наш собственный вкус. И не только вкус, но и особенности характера - так считают психологи. Хотите проверить их правоту, а заодно и лишний раз присмотреться к себе? Тогда ответьте на вопросы этого теста, подсчитайте баллы и сравните выводы с вашими представлениями о себе.

1. Вкладываете ли вы в подарок особый смысл?

Да - 5.

Не всегда - 4.

Нет - 3.

2. Долго ли вы раздумываете перед тем, как выбрать подарок?

Да - 5.

Иногда - 4.

Нет - 3.

3. Предпочитаете ли вы дарить подарки по предварительной договоренности?

Да - 5.

Иногда - 4.

Почти всегда - 3.

4. Считаете ли вы, что подарок прежде всего должен быть практичным?

Да - 3.

Не обязательно - 4.

Нет - 5.

5. Придерживаетесь ли вы мнения, что лучше преподнести один солидный подарок, чем несколько маленьких?

Да - 5.

Иногда - 4.

Нет - 3.

Подведем итог.

Итак... 30-36 баллов. Вы уважаете традиции, цените стабильность и надежность. На вас могут положиться и близкие, и друзья, и коллеги.

37-43 балла. Вы стремитесь всех превзойти (или по крайней мере выглядеть лучше других). Опасаетесь проявить свои слабости, поэтому на многих производите впечатление холодного человека. А это ведь совсем не так! Более 44 баллов. Ваша мечта - осчастливить близких. Главное для вас - понимать людей и помогать им во всем. Вы не ждете благодарности или ответной услуги. Вот только способны ли окружающие по-настоящему оценить ваше бескорыстие?

7-54-24
RENET.COM



цифровые сети и системы связи INTERNET

Лицензия №10651 и 11838 МинСвязи РФ

6. Заботитесь ли вы о том, чтобы подарок обязательно напоминал о вас?

Да - 3.

Не всегда - 4.

Нет - 5.

7. Считаете ли вы, что качество и цена подарка - решающие моменты при его выборе?

Да - 3.

В некоторых случаях - 4.

Нет - 5.

8. Думаете ли вы, что подарки налагают обязательства?

Да - 3.

Нет - 5.

Зависит от обстоятельств - 4.

9. Случается ли вам выбирать подарок с таким расчетом, чтобы он пригодился и вам?

Да - 3.

Иногда - 4.

Нет - 5.

10. Согласны ли вы с мнением, что небольшие подарки поддерживают дружбу, а крупные - обязывают?

Да - 3.

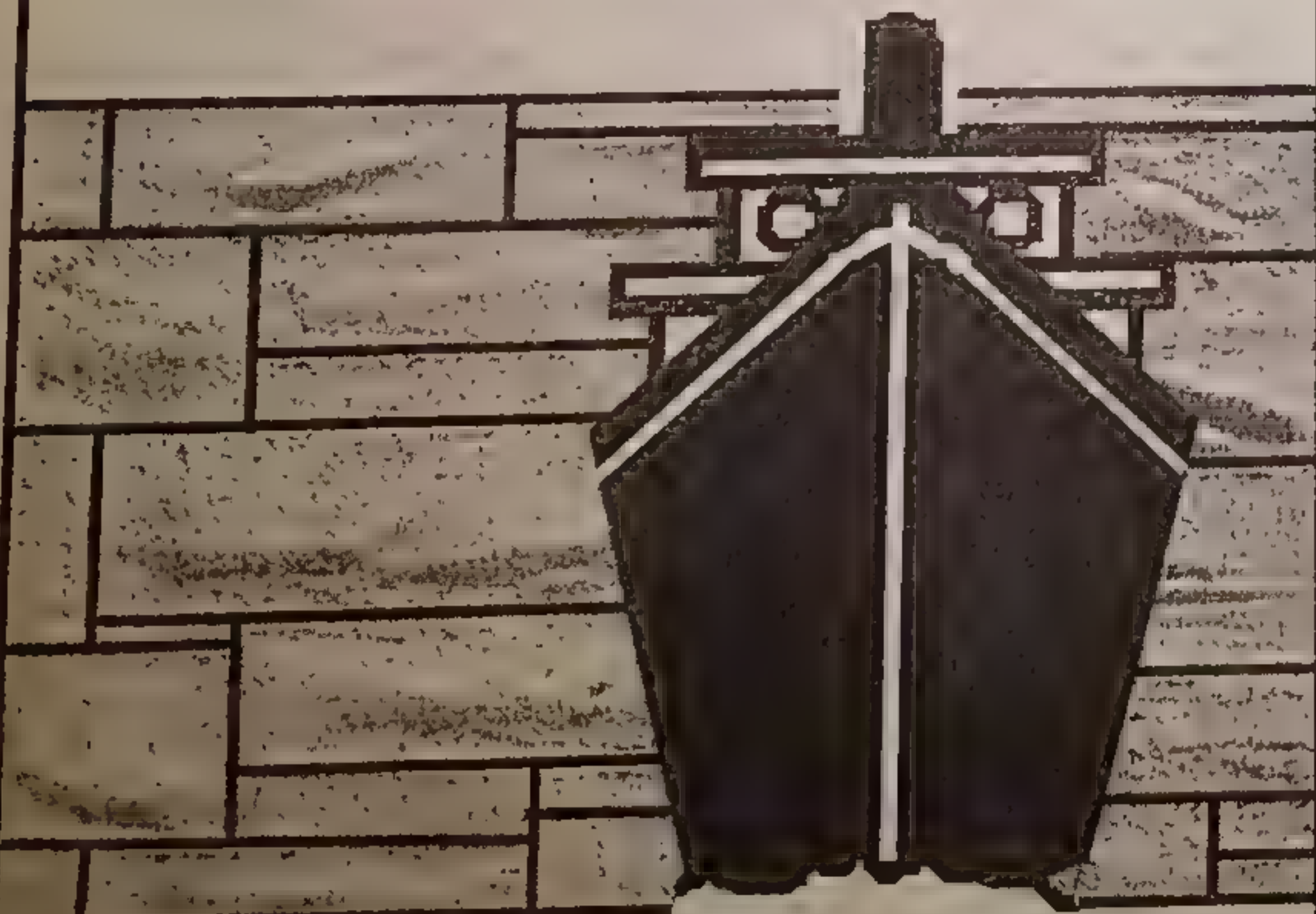
Не принимаю это во внимание - 4.

Нет - 5.

НОВЫЙ МАГАЗИН

ЛИДЕР

Плитка потолочная,
карнизы,
сантехника
и многое другое для ремонта.

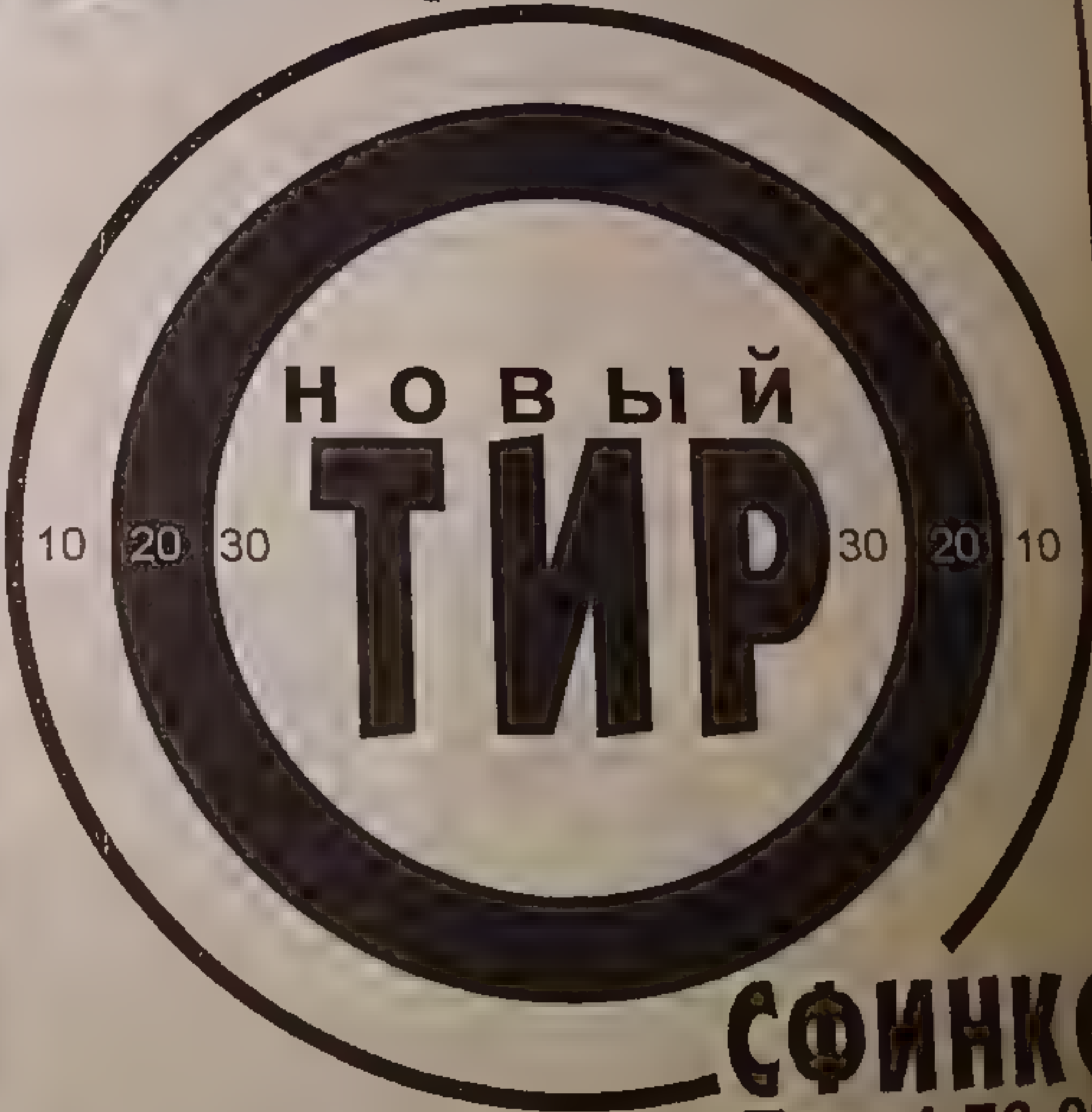


Приглашаем поставщиков к сотрудничеству

ул. Ленина, 76, тел. 4-38-60

Адрес: ул. Пионерская, 1а (д/с №43).

Открылся



СФИНКС
Тел. 4-76-00

Намми на мурон,
доставь себе удовольствие.

ПОЛИТ

страница



Предновогодние размышления

Человечество стоит на пороге нового тысячелетия, а в такие периоды люди обычно подводят итоги, намечают задачи на дальнейшую жизнь. При этом выявляются и устраняются всевозможные недостатки и перекосы, которых предостаточно в нашей российской действительности.

С чем подходит Россия к этому рубежу, что ожидает нас в ближайшее время и в более далекой перспективе? К сожалению, у нас нет достаточных оснований для оптимизма. Внутренняя и внешняя политика, экономика, наука, состояние окружающей среды, уровень преступности, социальная сфера, культура, спорт...

Состояние России по-прежнему характеризуется нестабильностью. Наличие множества политических партий, общественных движений, группировок, периодически приводит к разногласиям и конфликтам. Наука, когда-то считавшаяся в России чем-то вроде священной коровы для индусов, влачит сейчас жалкое существование. Талантливые ученые, особенно молодые, вкусив в полной мере «отеческой заботы», бегут из России, как с тонущего корабля. Один из японских бизнесменов на вопрос корреспондента российского телевидения о том, на сколько лет отстала Россия от Японии в техническом отношении, ответил коротко и ясно: «Очень на много, а в некоторых отраслях — навсегда!..» В конце 80-х, в начале 90-х годов, особенно после всемирной Чернобыльской катастрофы, в России активизировалась экологическая общес-

твенность, были выявлены грубейшие нарушения природоохранного законодательства, в том числе и глобального характера. В те годы экологам удалось добиться многого, но за последние 5-7 лет экологические службы превратились в статистический придаток власти, в лучшем случае фиксирующий отдельные нарушения действующих экологических норм и правил, а зачастую и просто-напросто скрывающий наиболее «выдающиеся» факты.

Культура и спорт, на которые в России выделяются доли процента бюджета, тоже постепенно теряют свои позиции в жизни общества. Звезды искусства и спорта всеми силами стараются перебраться за рубеж, ведь там их ждет обеспеченная жизнь, огромные гонорары, почет и слава. У нас же телеэфир, киноэкраны переполнены низкопробными зарубежными триллерами и «мыльными» сериалами. А по эту сторону экрана процветают наркомания, преступность... Разумеется, все эти негативные явления отрицательно сказываются на основе общества — семье. Количество распавшихся союзов уже превысило число семей, сохранившихся после регистрации брака. И основные причины разводов — наркомания, алкоголизм, материальные трудности и нехватка жилья. Государство почти устранилось от решения этих насущных проблем. В результате резко снизилась рождаемость и численность населения в России тоже ежегодно падает.

Политическое руководство страны все еще старается представлять Россию, как великую державу. Но этот статус в мировом сообществе давно уже утрачен. Россия велика только своими размерами и количеством ракет с ядерными боеголовками. Но все-таки жизнь с концом двадцатого века и второго тысячелетия не кончается. В конечном итоге история продолжается и от каждого зависит, как мы будем жить дальше. Первоочередной же задачей законодательной и исполнительной власти должно стать повышение благосостояния населения и обеспечение достаточного финансирования науки, культуры, всей социальной сферы. Промышленность (особенно ее добывающие отрасли и энергетика) должны в первую очередь работать на нужды российской экономики, для всего народа. Давно пора прекратить сбывать природные богатства страны за бесценок зарубеж. Особое внимание надо уделить восстановлению сельского хозяйства. Россия с ее необъятными нивами способна не только обеспечить себя всеми видами продовольствия, но может и вывозить сельскохозяйственную продукцию в другие страны. Так что главное сейчас для всех россиян — это заставить власть повернуться лицом к насущным проблемам населения, значительная часть которого находится на пороге нищеты. Потому что пока благосостояние народа власти интересно только в такой мере, чтобы не допустить массовых выступлений.

В. Николаев

Уважаемые читатели! Следующий номер еженедельника выйдет 10 января, поэтому поздравление с Рождеством Христовым от православного Храма Св.Троицы мы публикуем заблаговременно.

Дорогие братья и сестры о Христе!

Православный Храм Святой Троицы поздравляет вас с праздником Рождества Христова. Этот день явил миру радость и весть о рождестве на земле Спасителя Иисуса Христа. Так пусть тепло праздника наполнит ваши сердца любовью, добротой и верою в родившегося Спасителя. Милосердие и благодать Божия да посетят вас, и благословение Божие да будет с вами.

Аминь.



ВОСКРЕСНАЯ

ШКОЛА

ЗАПОВЕДИ БЛАЖЕНСТВА (1-3)

Каждая добродетель есть мать следующей за ней.
Еп. Игнатий Брянчанинов

Все Евангелие представляет собой единое учение спасения, высочайшую Божественную истину. Но есть некоторые строчки, в которых как бы сосредоточена вся духовная сила, все богатство святого Благовествования. Это заповеди Блаженства (Мф. 5, 3-12; Лк. 6, 20-23). В этих строчках отражен путь, возводящий христианина от земли на небо.

Еще в Ветхом Завете у человека были 10 заповедей Моисея, в которых изложены обязанности человека перед Богом и близкими, но человечество растет духовно, и сегодня для человека не является большим подвигом никого не убивать, например, или не воровать. Настоящий подвиг человека заключается в воспитании внутреннего устройства, в совершенствовании, в устранении даже желания причинить людям какое-либо зло. Вот такой путь и представлен в девяти изречениях о блаженстве.

Блаженство означает счастье. *"Блаженны нищие духом, яко тех есть Царствие Небесное"*, - так Спаситель начинает свое учение о духовном совершенствовании человека. Чтобы войти в Царство Божие, человек должен воспитать в себе смирение. "Нищие духом" - смиренные люди, осознающие свое недостойство перед Богом, никогда не думающие о своем превосходстве перед другими людьми; люди, принимающие окружающий мир, все духовные и телесные богатства как дар Божий. Смирение - это основа, фундамент всех добродетелей. Без смирения невозможен дальнейший рост христианина. Хотя бы ты отличался постом, молитвой, милостыней, целомудрием или другой какой добродетелью, все это без смирения разрушится и погибнет. Смирение - это мать всех добродетелей, в противовес гордости - основе греха.

"Блаженны плачущие, яко они утешатся" - плачущие, плачущие о своих грехах, о своих проступках, о своей виновности перед Богом. У каждого из нас есть грехи и истинное покаяние в них - это второй спасительный шаг в духовной жизни человека. "Смирение и рождающееся из него покаяние, - по слову Игнатия Брянчанинова, - единственное условие, при котором приемлется Христос! Смирение и покаяние - единственное нравственное состояние, из которого можно приступить к Христу!"

Тех же людей, которые горделиво исклю-

чают себя из числа грешников, отвергает Господь. Но нужно правильно понимать покаяние - это не только рассказ о своих грехах, но искреннее желание не совершать больше этот грех - избавиться от него.

Видя свои грехи и раскаиваясь в них, плача о них, "нищие духом" хорошо понимают немощи других, становятся снисходительными к ближним, никого не презирают, делают кроткими и способными войти в наследие Божие. *"Блаженны кротцыи, яко они наследуют землю"*. Христианская кротость есть тихое расположение духа, соединенное с осторожностью, чтобы никого не раздражать и ничем не раздражаться; никогда не позволить себе ропота не только на Бога, но и на людей. Кроткий человек всегда сожалеет о жестокости сердца обидевшего его человека, никогда не платит злом за зло, обидой за обиду, не сердится, не возвышает во гневе голоса на согрешающих и обижающих (Мф. 12, 19; 1 Петр. 2, 23). В сердцах кротких пребывает постоянный мир. Кроткие хорошо помнят ту общечеловеческую истину, что обиженные нередко преувеличивают нанесенную им обиду. Значит, делайте своему врагу добро и в конце концов он переменит гнев на милость, *"ибо твое добро, словно горящие угли, будет жечь его совесть, пока она не проснется"* (Рим. 12, 20). *"Добро победит зло"* (Рим. 12, 21).

Хранит Вас Бог за добрые дела.

Пугачев А.Н., заместитель директора
Церковно-приходской школы при
храме Святой Троицы (г. Балаково)

Домашнее задание



7 января - Рождество Христово.

На праздничной Литургии звучит тропарь (краткое песнопение) праздника:

Рождество Твое, Христе Боже наш, возсия мирове свет разума, в нем бо звездам служащие звездою учахуся Тебе кланяться, солнцу правды, и тебе водити с высоты Востока, Господи, слава тебе!

Перевод тропаря:

Твое рождество, Христос, Бог наш, просветило мир светом познания (истинной веры), через него поклонявшиеся звездам (волхвы) звездою были научены поклоняться Тебе, солнцу правды, и познать Тебя, Восток свыше.

ОТ СРЕДЫ

В католическое Рождество Вифлеем из-за угрозы вооруженного конфликта не стал центром праздника. В Индонезии 4 человека погибли и 50 получили ранение из-за терактов 25 декабря.

Президент В. Путин проводит итоговые встречи. Несколько областей России выбирают губернаторов. Взрывы в Чечне: машина УВД, милиционер... - новые жертвы. Сахалин циклоном отрезан от внешнего мира.

Учителя Приморья прервали забастовку для аттестации учеников. Один из главных свидетелей по убийству Д. Холодова дал показания в суде. Специальная бригада (300 человек) борется в столице с сосульками.

ДО СРЕДЫ

Победил А. Саурин

Выборы, которые состоялись 24 декабря, признаны состоявшимися. По данным избиркома, в них приняло участие 49,9 % избирателей, чего вполне достаточно. Действующий глава администрации А. Саурин по предварительным данным набрал более 50% голосов. Что же касается депутатского корпуса, то здесь такая ситуация: в трех округах - 5, 7, 18 - выборы признаны недействительными. По другим же - все в порядке. Так что Совет, можно сказать, у нас тоже есть.

Газ будет до 29-го

Неожиданная, прямо в канун выборов, авария на магистральном газопроводе в районе БРТ, вызвала некоторое недоумение: не предвыборный ли это ход? Оказалось, выборы здесь ни при чем. Авария действительно произошла. К утру 25-го она была ликвидирована, и в этот же день подключили все промпредприятия, все села района, 8 городских котельных, 2887 частных домов. До 29-го декабря планируется подключить к газу всех потребителей. Между тем газовики предупреждают: подключение - дело хлопотливое и трудоемкое, поэтому желательно, чтобы в квартирах домов кто-то был.

Двое от области

Недавно в Москве прошло федеральное собрание представителей чувашских автономий, расположенных на территории России. Нашу делегацию представляли 5 человек из Балаково и Вольска. О том, как развиваются национальные отношения в Саратовской

области, что сделано за три года существования "Ентеш", рассказал председатель автономии В.Н. Якушев. Также на встрече обсуждались Проект Устава Федеральной национально-культурной автономии и координация действий на местах. В итоге в состав Совета Федеральной чувашской автономии вошли два представителя Саратовской области: В.Н. Якушев (Балаково) и В.И. Андрюков (Вольск).

Пиротехника

Особым постановлением местные власти намерены обеспечить безопасность использования фейерверочно-пиротехнических изделий. Главное условие - соответствие требованиям правил пожарной безопасности.

Елка по-саратовски

Спектакль "Шапокляк на тропе войны", поставленный саратовцем В.В. Пономаревым, в канун Нового года радуется балаковскую ребятню. Весь сюжет сказочного представления в БДТ раскрывать не стали, но ясно, что путешествие Снегурочки по сказкам маленьким зрителям нравится.

Город писателей

Член Союза писателей России В.Г. Пядухов привез с декабрьского съезда радостную весть: получено добро на создание в городе Балаковской писательской организации Союза писателей России (таковые имеются лишь в нескольких регионах страны).

Поздравление от ИМНС РФ (налоговой инспекции) по г.Балаково и Балаковскому району:

Уважаемые балаковцы, налогоплательщики! Поздравляем вас с Новым годом! Пусть переход в новое тысячелетие не принесет новых проблем и забот в ваши семьи. Желаем вам сердечного тепла, мира в доме, желаем стабильности вашим предприятиям, а значит достойной заработной платы, уверенности в будущем.

СВЕТОФОР

16 декабря 8⁰⁰ Балаково-Ершов

Водитель аммиаковоза не справился с управлением: автомашина опрокинулась в кювет. К счастью, трагедии не произошло, а ведь емкости были заполнены аммиаком. В результате, руководителям транспортных средств предписано усилить контроль.

16 декабря 10⁰⁰ Самара-Энгельс-Волгоград

Гр. И.В., управляя В 2109 из-за гололеда не справился с управлением, выехал на встречную полосу, столкнулся с ГАЗ 3110. Водитель и пассажир В 2109 от полученных травм скончались.

16 декабря ул.Вокзальная

Гр-ка С.Г. переходил проезжую часть в темное время суток в неустановленном месте и была сбита а/м В2105. В результате ДТП пострадавшая была госпитализирована.

21⁰⁰ Ершов-Балаково

Гр-н П.С. управляя автомобилем в условиях скользкого покрытия в темное время превысил безопасную скорость и наехал на заградительный столб. В результате ДТП пострадавший госпитализирован.

БДТ	4-56-01
2-6 января	10 13 15 Новогодние представления у елки "Шапокляк на тропе войны"
9-10 января	10 Сказка "Шапокляк на тропе войны"
12 января	16 "Фантазии Мадам Дюжюр"
14 января	16 "Милый друг"
К/т "Россия"	2-21-37
28 декабря - 7 января	11 14 17 20
х/ф "И целого мира мало"	
К/т "Космос"	4-35-60
1-7 января	10 м/ф "Морозы и морозы"
13	"Счастливы неудачники" (комедия)
15 17 19	"Моя мама оборотень" (ком. ужасы)
8-14 января	10 ф/сказка "Маша и звери"
13-15	"Галаксина" (фантаст.)
17	"Маска" (фантаст. комедия)
К/т "Октябрь"	4-15-75
1-7 января	10 ф/сказка "Маша и звери"
13	ф/сказка "Дикие лебеди"
17	"Галаксина" (фантаст.)
15 19	видеофильм
8-14 января	10 ф/сказка "100 радостей, или Книга великих открытий"
13	"Моя мама оборотень" (ком. ужасы)
17	"Полночный блюз" (приключ.)
15 19	видеофильм



АФИША
1-14 ЯНВАРЯ

ПОНЕДЕЛЬНИК

1 ЯНВАРЯ



ТВ 6
МОСКВА

7.30 Фильм-сказка "Конек-Горбунок".
8.35 Лучшие новогодние мультики.
9.30 Играй, гармонь любимая!
10.00 Новости.
10.10 Поле чудес.
11.10 Мультсериал "Незнайка на Луне".
11.35 С легким паром!
12.10 П.Ришар в комедии "Игрушка".
13.50 "Огни большого города". Телевизионный клуб юмористов.
15.00 Новости.
15.10 "Огни большого города". Продолжение.
16.05 Суперкомедия "Бэйб".
17.45 Ералаш.
18.00 Вечерние новости.
18.15 Комедия "Особенности национальной охоты в зимний период".
19.35 Песня-2000. Часть 1-я.
23.10 Н.Кейдж в боевике "Глаза змеи".
0.50 Л.де Фюнес в комедии "Жандарм женится".

7.30 "Сказка о веселом драконе". Мультфильм.
8.35 Музыкальный фильм-оперетта "Сильва".
11.05 Городок.
12.15 Новогодняя музыкальная программа "Проснись и пой".
13.55 Каламбур.
15.00 Комедия "Астерикс и обелиск против Цезаря".
16.55 Комедия "Несправедливо обвиненный".
18.25 А.Песков в триумфальном шоу "Арлекин".
20.00 Вести.
20.30 Худ. фильм "Сибирский цирюльник".
23.35 Худ. фильм "Студия 54".

7.55 Анонс дня.
8.00 "Сегодня".
8.20 "НОВЫЙ ГОД НА УЛИЦАХ РАЗБИТЫХ ФОНАРЕЙ".
10.25 "Любимые мелодии XX века".
12.00 "Сегодня".
12.30 "Служба спасения".
13.00 Премьера НТВ. "ИЗ ДЖУНГЛЕЙ В ДЖУНГЛИ".
14.55 "Приключения в Изумрудном городе". Мультфильм
16.00 "Сегодня".
16.25 Мир кино. "ЗАВТРАК У ТИФФАНИ"
18.30 "Итого"
19.00 "Сегодня".
19.35 Премьера НТВ. "ОСТРОВ ГОЛОВОРЕЗОВ"
22.00 "Сегодня".
22.45 Премьера НТВ. "2001 ГОД: КОСМИЧЕСКАЯ ОДИССЕЯ"

8.00 "Новое тысячелетие".
8.55 "Смотрите на канале".
9.15 "Отчего, почему?"
"АБВГДейка" празднует Новый год и свое 25-летие.
9.45 "XXI век начинается".
11.00 "События. Время московское"
11.15 "МЕРИ ПОППИНС, ДО СВИДАНИЯ!" 2 серии.
13.35 "Мир в тарелке".
14.00 "События. Время московское"
14.15 "ДВЕНАДЦАТЬ СТУЛЬЕВ".
15.45 "Варежка". Мультфильм.
16.25 "В гости - с улыбкой".
17.10 "Горько!" Свадьба в Новом году.
17.55 "ЧЕРНЫЙ ТЮЛЬПАН". Приключенческий фильм.
20.00 "События. Время московское".
20.25 Прогноз погоды
20.30 "НЕВЕЗУЧИЕ". Комедия.
22.25 "События. Время московское"
22.40 "Король Мамбо".
0.30 Новогодние "Деликатесы".
1.10 "ОРЕЛ ИЛИ РЕШКА" Комедия.

8.00 Мультфильмы.
8.45 "Шоу Бенни Хилла".
9.30 "Крутятся диски".
10.30 "ИРОНИЯ СУДЬБЫ, ИЛИ С ЛЕГКИМ ПАРОМ!" 2 серии.
13.55 "Мое кино" с Виктором Мережко.
15.35 "МНИМЫЙ БОЛЬНОЙ". Комедия.
17.55 "Вы - очевидец" с И.Усачевым.
19.00 "Петерс поп-шоу". Финал.
20.00 Кинотеатр ТВ 6.
"ГРЕМЛИНЫ"
22.05 "Дорожный патруль"
22.20 "Backstreet Boys" в г. Орландо. Концерт
0.10 "СНЕГОВИК" Фильм ужасов.

С НОВЫМ ГОДОМ!

СУББОТА

6 ЯНВАРЯ

СУББОТА

6 ЯНВАРЯ

1
РТР

РТР

НТВ

ТВ 6

ТВ 6
МОСКВА

8.00 Новости.
8.10 Фильм "Д'Артаньян и три мушкетера". 1-я серия.
9.45 Ералаш.
10.00 Новости.
10.10 Смак.
10.30 Смехопанорама.
11.10 Мультсериал "Незнайка на Луне".
11.35 Худ. фильм "Седьмое путешествие Синдбада".
13.15 "Сын полка". Спецрепортаж.
13.35 Играй, гармонь любимая!
14.05 Здоровье.
14.45 История одного шедевра. Сокровища Кремля.
15.00 Новости.
15.15 Дисней-клуб: "Утиные истории".
15.45 Умницы и умники.
16.10 Н.Крючков в фильме "Ты иногда вспоминай".
18.00 Вечерние новости.
18.20 Жди меня.
19.05 Комедия "Особенности национальной охоты".
21.00 Время.
21.40 "Когда иконы плачут". Спецрепортаж.
22.00 Рождество Христово. Трансляция из Храма Христа Спасителя.
2.00 Ночные новости.

7.30 Диалоги о рыбалке.
8.00 "Жили-были мысли". Мультфильм.
9.05 С.Мишулин, Л.Федосеева-Шукшина и Л.Ахеджакова в детском фильме "Талисман".
9.10 Золотой ключ.
9.30 "Телепузики".
10.00 Доброе утро, страна!
10.45 Сто к одному.
11.35 Сам себе режиссер.
12.05 Каламбур.
12.35 Почта РТР.
13.00 "Комиссар Рекс".
14.00 Вести.
14.20 "Е.Шифрин и его приятели". Концертная программа из театра Эстрады.
*16.00 "Губерния. Семь дней". Аналитическая программа.
*16.30 Провинция.
*16.45 Секундомер.
*17.00 "Воробей". Передача для школьников.
*17.15 Сегодня Мы в гостях.
18.00 Моя семья.
19.00 "Затерянный мир". Сериал.
20.00 Вести.
20.30 Городок.
21.10 Худ. фильм "Принцесса на бобах".
23.20 Худ. фильм "Дар божий".
23.50 Рождество Христово. Трансляция торжественного богослужения.

7.55 Анонс дня.
8.00 "Сегодня".
8.15 "ПРАЗДНИК НЕПТУНА". Умопомрачительная комедия.
9.15 "О, счастливчик!".
10.00 "Сегодня".
10.30 Час сериала. "СКОРАЯ ПОМОЩЬ".
11.25 "Полундра". Семейная игра.
12.00 "Сегодня".
12.30 "ДОРОГОЙ МОЙ ЧЕЛОВЕК".
14.25 "Мисс Новый год". Мультфильм.
14.40 "В нашу гавань заходили корабли".
15.40 "Свидетель века".
16.00 "Сегодня".
16.30 "Специальный репортаж".
16.50 "Путешествия натуралиста".
17.20 Дог-шоу "Я и моя собака".
17.55 "ОНА НАПИСАЛА УБИЙСТВО". Сериал.
19.00 "Сегодня".
19.40 "О, счастливчик!".
20.25 Наше кино. "АЛЬФОНС". Комедия.
22.00 "Сегодня".
22.45 Премьера НТВ. "ЛУННЫЙ ПАПА".

8.00 "Кино уходящего века".
8.50 "Из жизни карандашей". Мультфильм.
9.15 Смотрите на канале.
9.20 "Отчего, почему?". Программа для детей.
10.25 "Портрет Незнакомки".
11.00 "События. Время московское".
11.15 "Земля Иисуса". Док.сериал.
11.45 "ЗОЛУШКА". Фильм.
13.05 "Ночь перед Рождеством". Мультфильм.
14.00 "События. Время московское".
14.15 Погода на неделю.
14.20 "ПО СЕМЕЙНЫМ ОБСТОЯТЕЛЬСТВАМ". 2 серии. Мелодрама.
16.40 "Национальный интерес".
17.25 "Детектив-шоу".
18.10 "Мойдодыр". Мультфильм.
19.00 "Моя Россия". Поет Людмила Рюмина.
20.00 "События. Время московское".
20.25 Прогноз погоды.
20.30 "ОТЧИЙ ДОМ". Киноповесть.
22.25 "Мода non-stop".
22.55 "ХОРОШО, БЫКОВ".
23.10 "События. Время московское".
23.20 Прогноз погоды.
23.25 "Храм Всея Руси". Док.фильм.
0.15 "ДОН КИХОТ ВОЗВРАЩАЕТСЯ".

6.50 "Дорожный патруль".
7.05 "ШАЛЬНЫЕ АЛМАЗЫ". Комедия.
8.25 "С Рождеством, малыш Мунки!". Мультфильм.
9.25 ДИСК-канал.
10.00 "Кабачок - "О.С.П.-стулья". Юмористическая программа.
10.50 "Про любовь".
11.25 "Пальчики оближешь".
12.00 "Без вопросов".
12.25 Телемагазин "Спасибо за покупку!".
12.35 "Наши любимые животные". Юмористическая программа.
13.10 "СВ-шоу".
14.10 "Я сама".
15.15 "V Торжественная церемония вручения театральной премии "Чайка".
17.30 "Дорожный патруль".
17.55 "ВЕСЬ ОГРОМНЫЙ МИР". Биографический фильм.
20.00 Новости дня.
20.25 "БЭТМЕН". Экранизация популярных комиксов.
23.05 "Россияне".
23.25 "Праздник Рождества Христова".
0.00 "Поздравление Святейшего Патриарха Московского и всея Руси Алексия II с Рождеством Христовым".
0.10 "Праздник Рождества Христова".
0.25 К.Пендерецкий. "Слава Святому Даниилу, князю московскому".
0.40 Праздничный концерт.
2.35 "Дорожный патруль".

ЕВРОПА етс. 19 ЕВРОПА етс.

СВ N 16425 ОТ 30.11.99

ВЫЗОВ

55-1-55

ДНЕМ И НОЧЬЮ

ТАКСИ



Европа etc. 20 Европа etc.

7.45 Слово пастыря.
Митрополит Кирилл.
8.00 Новости.
8.10 Фильм "Д'Артаньян и три мушкетера". 2-я серия.
9.50 Мультсеанс
"Рождественское".
10.00 Новости.
10.10 "Непутевые заметки" с Д.Крыловым.
10.30 Пока все дома.
11.10 Мультсериал "Незнайка на Луне".
11.35 Приключенческий фильм "Синдбад и око тигра".
13.40 Клуб путешественников.
14.20 Эх, Семеновна!
15.00 Новости.
15.15 Е.Петросян в эстрадном спектакле "Когда финансы поют романсы".
18.00 Вечерние новости.
18.20 Людмила Сенчина в программе "Женские истории".
18.55 Мультсеанс "Удивительный ужин в Сочельник".
19.05 Комедия "Особенности национальной рыбалки".
21.00 Время.
21.40 "Старые песни о главном. Постскриптум".
0.00 Фильм Б.Бертолуччи "Последний император".

7.30 Мультфильмы.
8.05 "Царевна-лягушка". Фильм-сказка.
9.35 Доброе утро, страна!
10.05 Новогодний "Аншлаг".
11.15 Городок.
11.45 Русское лото.
12.25 Семен Альтов. "Обо всем".
12.35 Лирическая комедия "Дамы приглашают кавалеров".
14.00 Вести.
14.20 "Я только вас всегда ждала". Бенефис Людмилы Сенчиной.
16.00 Рождество Христово. Трансляция торжественного богослужения.
17.30 Приключенческий фильм "Эмиссар царя". 1-я и 2-я серии.
20.50 Рождественские встречи Аллы Пугачевой.
23.40 М.Боярский в фильме "Плачу вперед".
1.35 Лыжные соревнования "Звездный спринт".

7.55 Анонс дня.
8.00 "Сегодня".
8.15 "Улица Сезам".
8.40 "ЗАКОН ДЖУНГЛЕЙ". Сериал.
9.10 "О, счастливчик!"
10.00 "Сегодня".
10.15 Юбилей Марии Мироновой. "ЗАПАСНОЙ ИГРОК".
11.45 "Утенок, который не умел играть в футбол". Мультфильм.
12.00 "Сегодня".
12.30 Премьера НТВ. "ЕЕ ЗВАЛИ НИКИТА".
13.30 Наше кино.
"СОЛОМЕННАЯ ШЛЯПКА". 2 серии.
16.00 "Сегодня".
16.25 "Женский взгляд" Оксаны Пушкиной. Праздничный выпуск.
17.55 "ОНА НАПИСАЛА УБИЙСТВО". Сериал.
19.00 "Сегодня".
19.40 Мир кино.
"ПРОФЕССИОНАЛ".
21.35 "Профессия - репортер".
22.00 "Сегодня".
22.45 Мир кино. "ТУПОЙ И ЕЩЕ ТУПЕЕ".

8.00 Смотрите на канале.
8.05 "Пойди туда - не знаю куда". Мультфильм.
9.15 "Отчего, почему?" Новогодняя елка в Московской мэрии.
10.20 "Радуйся!"
Рождественская фольклорная программа.
10.50 "С Рождеством Христовым!" Поздравление Патриарха Московского и всея Руси Алексия II.
11.00 "События. Время московское".
11.15 "Земля Иисуса". Док.сериал.
11.45 "ДВЕНАДЦАТЬ МЕСЯЦЕВ". 2 серии.
14.00 "События. Время московское".
14.15 Погода на неделю.
14.20 "ГУСАРСКАЯ БАЛЛАДА". Комедия.
16.20 Рождественская вечерня в храме Христа Спасителя.
17.50 "Снеговик-почтовик", "Жар-птица". Мультфильм.
18.20 "ЗИМНИЙ ВЕЧЕР В ГАГРАХ". Комедия.
20.00 "События. Время московское".
20.25 "Спортивный экспресс".
21.00 "Момент истины".
21.45 Прогноз погоды.
21.50 "ЧЕЛОВЕК С БУЛЬВАРА КАПУЦИНОВ". Комедия.
23.40 "Маскарад на ТВЦ".
1.50 "ЧУДЕСНОЕ ПОСЕЩЕНИЕ".

7.00 Поздравление Святейшего Патриарха Московского и всея Руси Алексия II с Рождеством Христовым.
7.10 "РЭЙНДЖЕРЫ". Боевик.
8.55 "Star Старт".
9.25 "Дорожный патруль".
9.40 "День за днем" в Софрино.
10.10 "Фасон". Стильное шоу.
10.50 "Шоу Бенни Хилла".
11.30 "Я знаю все!"
12.30 "Все в сад!"
12.55 "Дорожный патруль". Расследование.
13.20 "КОРОЛЬ АРТУР В ПОИСКАХ ПРИКЛЮЧЕНИЙ". Сказка.
14.55 "Снежная королева". Мультфильм.
15.55 Телемагазин "Спасибо за покупку!"
16.10 "Вы - очевидец" с И.Усачевым".
17.15 "Ваша музыка: "Руки вверх" и "Гости из будущего".
18.15 "Дорожный патруль". Сводка за неделю.
18.35 "СЕМЕЙНЫЙ ОТПУСК НА РОЖДЕСТВО". Комедия.
20.25 "БЭТМЕН ВОЗВРАЩАЕТСЯ".
22.55 "Backstreet Boys в г.Орландо". Концерт.
0.40 "ЭЛЕКТРА". Эротический фильм.

С Рождеством!

ВАС ПОЗДРАВЛЯЮТ

Дорогие наши читатели! Сегодня мы поздравляем не только "новорожденных", ведь в канун нового года немножко новорожденным чувствует себя каждый: рождаются новые планы, приходят новые решения, в новом свете видятся старые проблемы... С Новым годом вас, ваших родных и друзей! Пусть вереница праздничных дней наполнит ваш дом веселой суетой, а ваши сердца - радостью и надеждой! С Новым годом! И с приближающимся Рождеством!

Телеграммы

Елена Ярцева зпт днем рождения тебя тчк подруги тчк

Шилина Наталья Викторовна зпт днем рождения тчк сестра тчк

Поздравляем работников ЧП Максимович Новым годом тчк коллеги тчк

Алексей Калюжный зпт приближающимся восемнадцатилетием тчк друзья тчк

Заутренников Владимир зпт поздравляем тебя днем рождения тчк друзья тчк

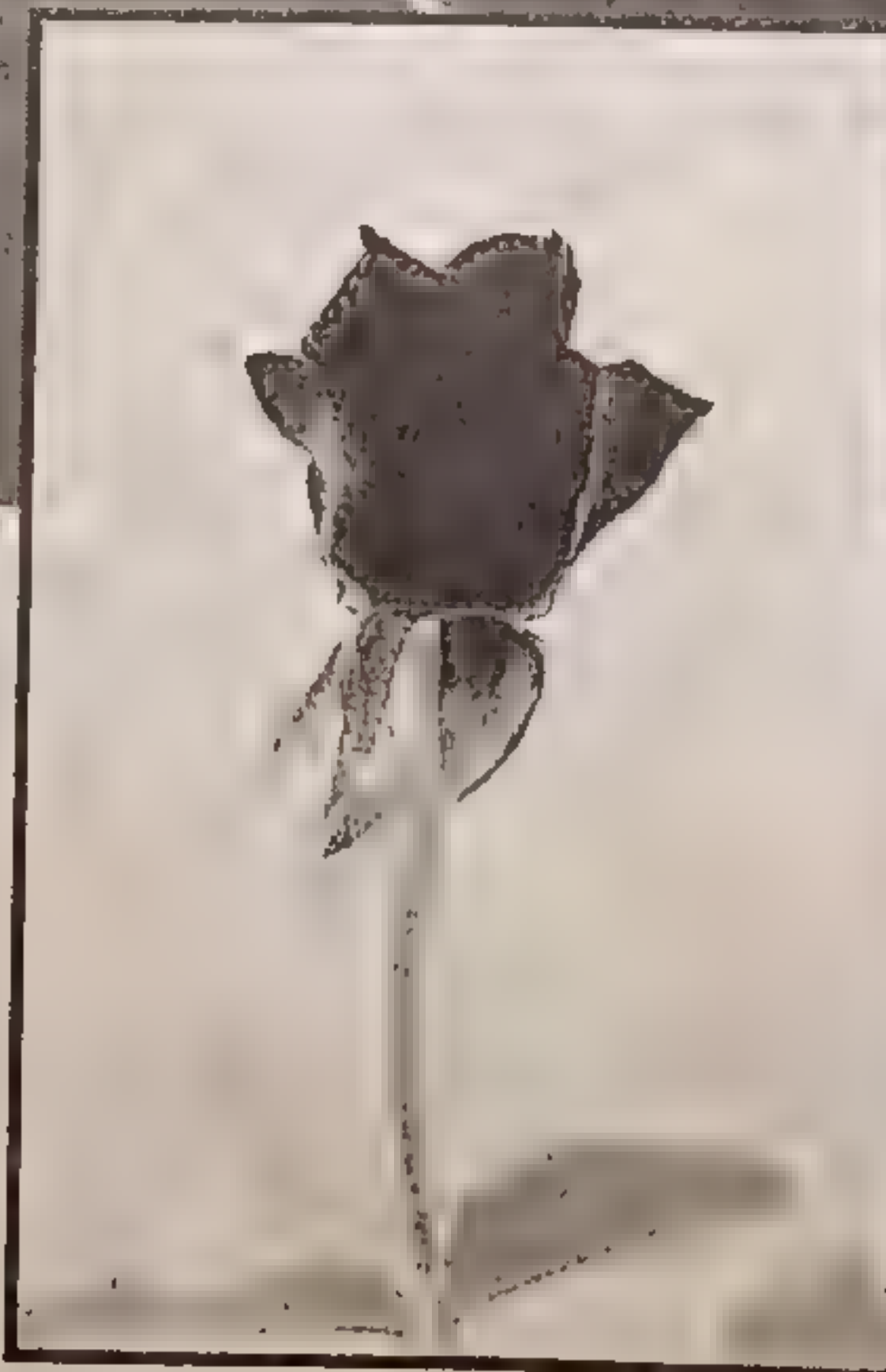
Мебельные салоны "Виктория" поздравляют жителей города вступлением в новое тысячелетие тчк

Открытки

Всех, кто поздравит с Новым годом, наш читатель Сергей Иванович поздравит с Новым годом.

В новом году
отвратить ханду, неудачи,
беду,
бедности, невзгоды и лень,
и вместе с шампанским удачу
испытать!

Павлякиной Анастасии
Васильевне в день 70-летия
делай внуков и правнуков!



Заявки на поздравления принимаются в редакции (адрес на с.32). Позаботиться о поздравлении нужно заранее.

декабря

января

29 Дочь отца-реформатора, она была во главе страны 21 год. Снискала уважение потомков и как правительница, внимательная к сфере образования, развитию наук (при ней, в частности, трудился Ломоносов).

31 Придя на большую сцену, она столкнулась с предложением сменить фамилию на более звучную - отказала. И выходя замуж тоже осталась со своей фамилией. Фамилией, под которой звезду оперетты узнала не только страна, но и мир.

3 В тридцатилетнем возрасте установил рекорд по добыче угля и стал в результате основателем движения новаторов производства. Существительное, образованное от его фамилии сначала имело поощрительное значение, а в период "переосмысления ценностей" приобрело ироническое звучание.

4 Русский художник-"передвижник". В детстве за способности, предугаданные наставником, безродный мальчик получил фамилию, впоследствии прославившую его как мастера реалистичной живописи. Известен случай, когда полотно художника, выставленное уже в Третьяковской галерее, вызвало сильное потрясение бедной женщины: она увидела на картине умершего сына Васю.

8 Русская балерина, народная артистка СССР, дважды герой труда. До 1944 года выступала на Ленинградских сценах, затем работала в Москве. Была балетмейстером, репетитором, удостоена нескольких премий.

Н. Колосницина

НЕДЕЛЯ В

ЛИЦАХ

ЛИЦАХ

Новогодние пожелания

читателям "Европы etc."

Нехорошие сны в Новый год никому не приснятся:
Мы не спим в эту ночь, не такие уж мы дураки...
(хорошая песня девушки из Ульяновска)

В новогоднюю ночь даже пессимисты склонны загадывать желания и верить, что все произнесенное под хрустальный перезвон бокалов скоро окажется столь же реальным, как волшебный блеск шампанского. И пускай до новогодней полночи еще несколько дней - надейтесь, мечтайте и выбирайте пожелание на нашей елочке (см. инструкцию)!

1. От директора ОАО "Балаковохлеб" Зотова В.В.:
- Желаю в новое тысячелетие войти с миром всей стране, а как профессионал желаю хлеба-соли на столе.

стабильность и благополучие в каждом доме.

2. От директора ПАТП Рогова В.И.:
- Желаю успехов в новом году и благополучия.

9. От директора Балаковского Драмтеатра Сухаревой Т.Н.:
- Желаю всем благополучия, тепла домашнего и сердечного, приглашаю в наш театр.

3. От заведующей ЗАГСом Максимушкиной С.Н.:
- Доброго здоровья, чтобы семьи были счастливыми, дети - желанными.

10. От начальника ГИБДД Рогова П.А.:
Пусть радость в будущем году
Вам будет чудным даром,
А слезы, скуку и беду
Оставьте лучше в старом.

4. От председателя комитета по охране окружающей среды Лавренчука В.Д.:
- Желаю чистого воздуха, а значит здоровья. Разумного использования природного потенциала Волги - у нас свои "Канары".

11. От заведующей филиалом музея истории города Кошелевой Т.И.:
- Желаю стабильности, достойной заработной платы, условий для спада политических страстей. Чтобы люди относились друг к другу не по партийной принадлежности. Улыбайтесь друг другу!

5. От начальника УВД г.Балаково и Балаковского района Шаткова Г.А.:
- Желаю чтобы ветер перемен, который бушует над Россией, не занес утраты в ваш дом.

12. От зам. начальника инспекции по налогам и сборам Российской Федерации по г.Балаково Норкиной Р.В.:

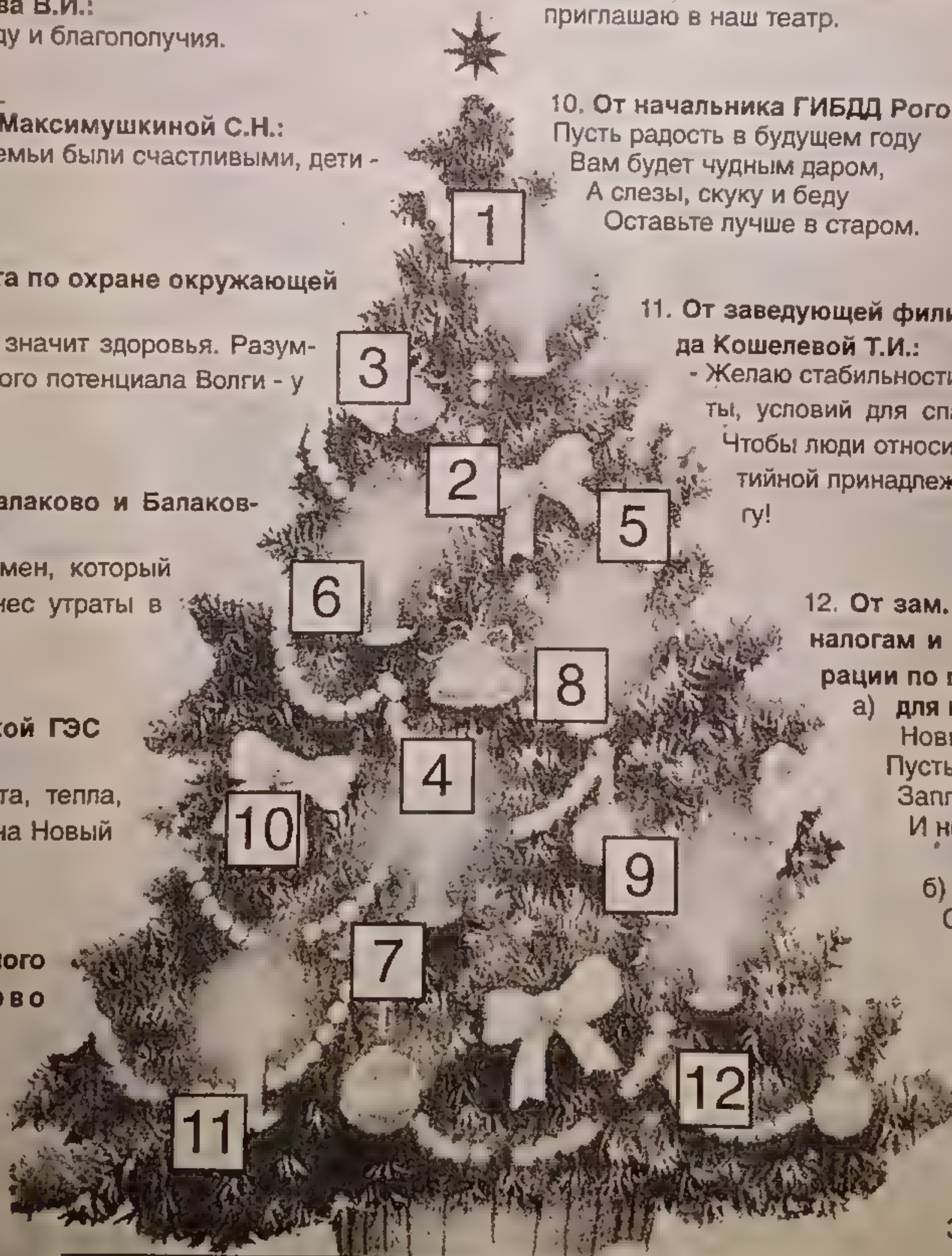
6. От директора Саратовской ГЭС Богуша Б.Б.:
- Как энергетик желаю света, тепла, уюта в квартирах, особенно на Новый год.

а) для предпринимателей:
Новый год, новый век на пороге!
Пусть удача по жизни ведет.
Заплатите как надо налоги
И не будет ненужных тревог!

7. От заместителя военного комиссара г.Балаково Ильмушкина В.С.:
- Желаю всем здоровья, особенно молодежи.

б) для юридических лиц:
От души с Новым годом и
веком
Поздравляем плательщиков
всех.
Мы желаем здоровья,
успехов,
Много денежных средств
заиметь,
С кредиторами чтобы
быстрее рассчитаться,
Заплатить все налоги
и с товаром остаться!
И весь год долгов не иметь!

8. От начальника отдела кадров ОАО "Балаковорезинотехника" Серегина А.Б.:
- Желаю, чтобы перемены закончились и наступили



ЕЛОЧКА НОВОГОДНЯЯ (ИНСТРУКЦИЯ)

1. Закройте глаза и, напевая куплет любой новогодней песни, водите указательным пальцем по елочке.
2. Когда последнее слово в куплете будет спето, задержите палец и открывайте глаза: запомните N карточки, оказавшейся рядом.
3. Отыщите среди пожеланий ваше (по N) и ждите новогодних чудес!

Собирала пожелания и наряжала елку Л. Лебедева

Что год минувший унесет...

"Чем запомнился год?" - такой вопрос "Европа etc." задавала известным лицам нашего города в конце декабря. Люди делились событиями частной жизни, вспоминали маленькие радости, правда, порой даже на вопрос о личном говорили про работу. А кто-то упрямо избегал любого общения с прессой. И как-то запала в голову мысль: если люди идут на контакт, то предприятия, учреждения, где занимают они руководящие должности, работают стабильно: преодолевая проблемы и принимая решения. А если нет, то значит что-то не ладится. Но все равно - всех с Новым годом, и если уж что-то будет меняться, то пусть меняется к лучшему!

Директор ООО "Балаково-СГЭМ" Горин Н.М.:

- Первый раз в этом году поймал сазана весом на 3,5 кг.

Директор Саратовской ГЭС Богуш Б.Б.:

- Это был тяжелый год, самым главным событием для меня стал пуск гидрогенератора, проходивший в условиях неплатежей.

Начальник УВД г.Балаково и Балаковского района Шатков Г.А.:

- В этом году женил сына, выдал дочь замуж и стал дедом.

И.о. начальника Управления образования Логинова Т.В.:

- В этом году встретила много хороших людей, а также узнала много хорошего о тех, которых знала раньше. Всегда приятно узнавать какие прекрасные люди тебя окружают.

Директор Балаковского Драмтеатра Сухарева Т.Н.:

- В этом году состоялась моя встреча с прекрасным коллективом театра.

Начальник отдела кадров ОАО "Балаковорезинотехника" Серегин А.Б.:

- Самым главным событием в этом году было рождение дочери Виктории.

Начальник ГИБДД Рогов П.А.:

- В этом году мой сын первый раз ходил на рыбалку и поймал щуку.

Начальник управления Культуры Шмелева Т.В.:

- Главным событием этого года для меня было назначение на этот пост. Очень хочется, чтобы жители города научились отдыхать, могли отложить проблемы и пойти в театр, на концерт, послушать серьезную музыку.

Заведующая филиалом музея истории города Кошелева Т.И.:

- Год заканчивается без потерь. Примеча-

телен он тем, что мы открывали новые выставки (выставка новых поступлений, выставка работ пожилых людей) и выбирали тех людей, с которыми хотим работать.

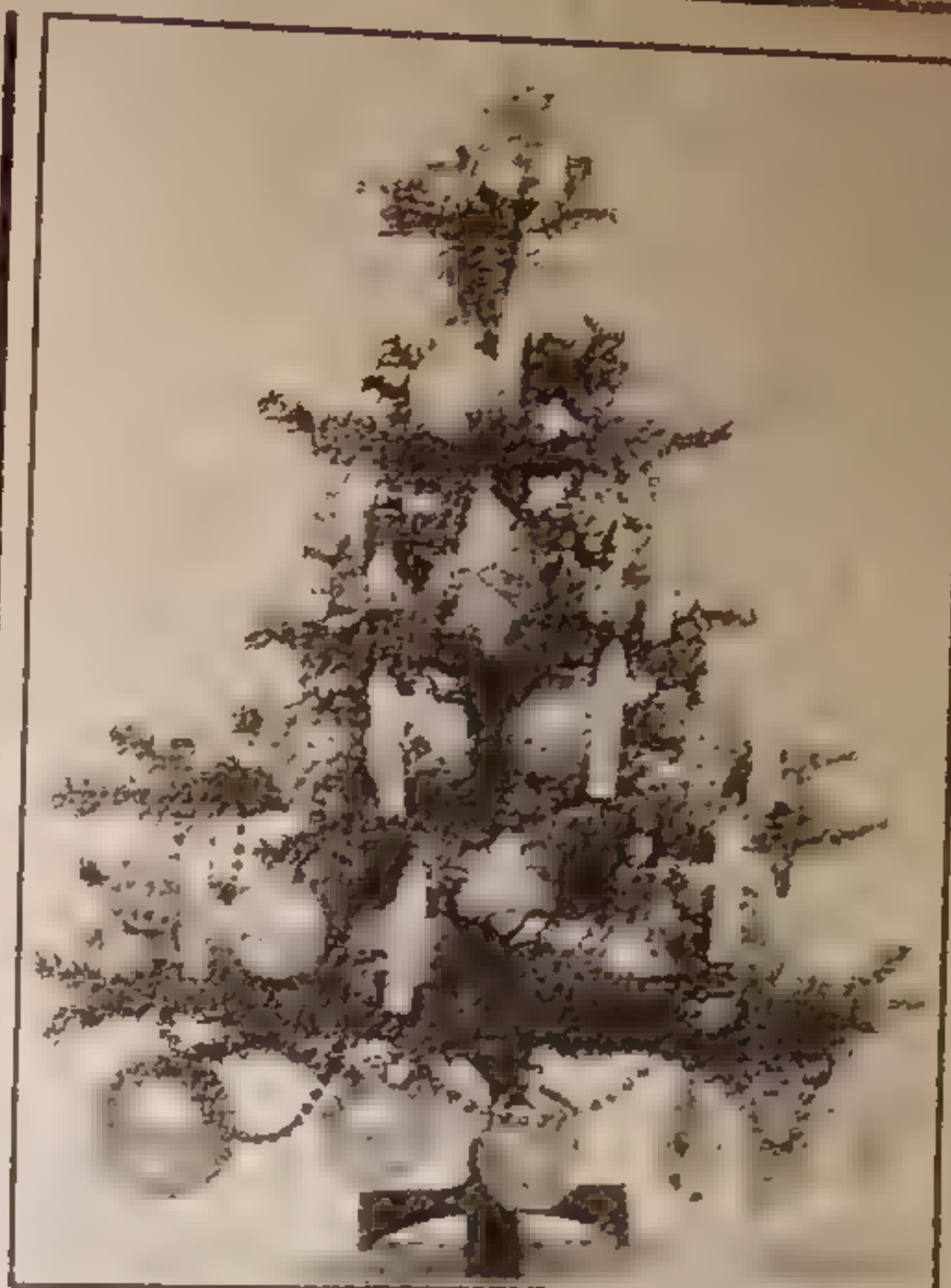
Главврач г.Балаково и Балаковского района Стражников Н.Р.:

- В этом году меня назначили на это место, осваиваюсь. В семье все здоровы, работа приносит удовлетворение, хочется, чтобы люди не забывали о профилактике и здоровом образе жизни.

Зам. начальника инспекции по налогам и сборам РФ по г.Балаково Норкина Р.В.:

- В этом году дочь закончила Саратовский Гуманитарный Университет и получила диплом.

Вместе с балаковцами добрым словом вспоминала 2000 год Л. Лебедева



КОНКУРС

Дорогие читатели еженедельника "Европа etc.!"

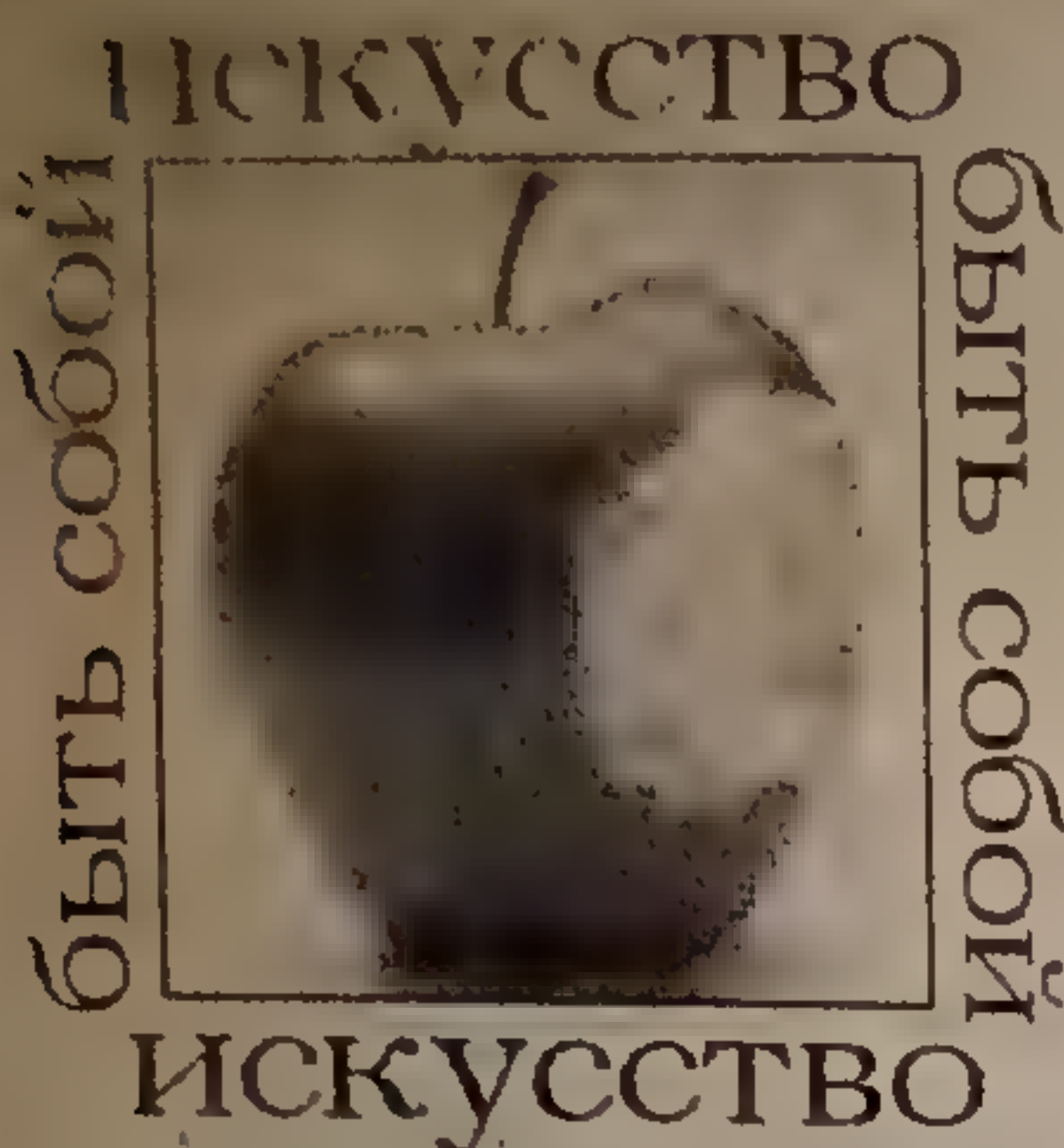
Салон "Евромода" поздравляет вас с Новым годом и объявляет конкурс!

Тот, кто сможет предьявить 3 цветных рекламных макета салона "Евромода" (из еженедельника "Европа etc." N 1, 2, 3), получит реальный шанс

ВЫИГРАТЬ ШУБУ!

В первом январском номере еженедельника "Европа etc." (10 января 2001 г.) будут опубликованы точная дата и условия проведения розыгрыша!

До встречи в третьем тысячелетии!



Минимум макияжа

Чтобы сохранить цветущий вид новогодней ночью, нужно запланировать время для сна, тогда есть надежда, что гостей встретит не измученная домохозяйка, а дама-хозяйка.

Продумывая новогоднюю прическу, помните, что лучший вариант - чистые волосы с хорошей стрижкой, сделанной накануне у проверенного мастера. Желательно, чтобы прическа не требовала укладочных средств: пусть волосы будут в движении (стилисты советуют позаботиться об их сочном цвете).

Макияж лучше делать в холодных тонах, причем визажисты убеждают обойтись минимумом, обязательное условие - качественная стойкая тушь! Чтобы лицо выглядело аккуратно в течение ночи, вооружитесь влажной салфеткой (промокаемая ею кожа будет дышать), ватными палочками (можно удалять тени, собравшиеся в складочках), блеском для губ (его можно периодически добавлять). Откажитесь от жирных теней и удлиняющей туши! И, конечно, почаще выходите на свежий воздух, чтобы был здоровый румянец.

После новогодней вечеринки можно полежать в ванне с солью, постепенно добавляя горячую воду, через 15 минут - контрастный душ. Если же вы решили прекратить бодрствование, то перед сном примите горячую ванну с эвкалиптом (тогда короткий сон будет спокойнее). Можно выпить зеленый чай.

Наутро освежить кожу можно компрессами из льда, очищающими или холодными масками: лицо станет розовым и отдохнувшим!

МОДА

на границе тысячелетий

"Как год встретишь, так и проведешь". Учитывая, что 2000 год символизирует начало новой эры, модельеры считают: на карту поставлен не один год и даже не столетие, а целое тысячелетие!

Человек, старающийся находиться в русле модных тенденций, сегодня с удивлением обнаруживает, что он, в сущности, абсолютно свободен. Никто не заставит вас следовать советам одного-единственного наставника в мире моды - выбирайте, дерзайте, черпайте из того источника, который кажется вам наиболее привлекательным.

Еще недавно можно было смело назвать сезонный цвет-фаворит: им становился то серый, то лиловый или коричневый. Теперь категоричность неактуальна. Однако отметим появление в коллекциях последнего сезона белого цвета: он элегантен и праздничен, сияет и привлекает внимание. Это пропагандируют

все - от Calvin Klein до Yohji Yamamoto, от Max Mara до Ferre.

Что касается тканей, здесь также подход безграничен и универсален. Футуристические мотивы выбирают те мастера, чей стиль - космический, полный фантастически причудливых форм. Ткани, имитирующие пластик, кожу, а также сложный синтез фактур выбирают те, чья фантазия безудержна, а смелость - безгранична. Мэтр **Paco Rabanne** куёт свои изумительные платья - кольчуги. Фантазер **Mugler** закатывает торс модели в пластиковый корсет, повторяющий форму тела. **Jean-Paul Gaultier** непринужденно соединяет в одном образе Аэлиту и Золушку.

Помните, что выглядеть стильно - целая наука, тонкое искусство и даже талант. Главное - не скопировать картинку из модного журнала, а создать личную интерпретацию современной моды.

ОКНО В ЕВРОПУ

Превратить новогоднюю ночь в сказку. Не давайте волю скепсису, вспомните: "Я не волшебник, я только учусь." И если вы - не волшебники, то это только пока...

...Итак, несколько идей для новогодней сказки:



БУДУЩЕ

Волшебная ночь

1. Подарком для близкого человека может стать что угодно, главное, чтобы вещь была не случайной, а преподнесенной "по адресу", "со смыслом" (пусть он ведом только вам двоим).
2. Упакуйте подарок - вы продлите радость предвкушения. Подойдет и яркая обертка (можно наклеить инициалы из фольги), и шелковый платок.
3. Превратите вручение подарка в маленькую церемонию. Сначала, чтобы утолить "подарочный голод", вручите какую-то праздничную мелочь; в полночь - главный подарок, а на исходе ночи - подарок-"десерт". Можно, как в детстве, использовать в качестве тайника подушку.
4. Зажгите свечи и помечтайте о будущем, доверяя мечты маленьким листочкам, которые (не читая) сохраните в шкатулке. Тогда в следующую новогоднюю полночь вы узнаете, какие из новогодних грез сбылись.

Жизненный девиз? В юности я в своих отчаянных фантазиях представлял, как когда-нибудь стану знаменитым и ко мне придут брать интервью. И, конечно же, в числе вопросов будет и такой. Вот тогда-то я обязательно отвечу эффектной хлесткой фразой, которая сразу же всех опрокинет. Все начнут всплескивать ручонками, поражаясь, какой я умный. Но когда это время настало и вопрос этот прозвучал, я так и не сумел на него ответить. И до сих пор у меня нет ответа.

- Валерий, не собираетесь ли Вы переходить на спокойный репертуар?

- Намекаете на возраст? Я, конечно, знаю, что существует такое понятие, но пока, слава Богу, с ним не встретился и, если бы вспомнил. Чувствую себя в прекрасной форме. Порой задумывая новую программу, я испытываю желание сделать ее еще более легкой и динамичной. Хочется побеситься.

- А как насчет занятий спортом?

- Одно время я постоянно возил с собой на гастроли гантели и штангу, что, очевидно, вызывало тихую ненависть у тех, кто занимался погрузкой багажа. Да и дома у меня есть цепая тренажерная комната, но в последнее время мои походы туда все чаще ограничиваются тем, что, войдя, я окидываю ее печальным взором и тихо выношу свое брэнное тело прочь. Дело в том, что сейчас мне довольно много времени приходится проводить в танцевальном классе. Несколько часов репетиций с балетом - и никакие спортивные снаряды уже ни к чему. Да и те километры, что приходится пробегать по сцене, не дают застояться.

- В еде себя ограничиваете?

- У меня, к счастью, нет проблем, с которыми сталкиваются миллионы людей, вынужденных прибегать к различным диетам и таблеткам. В еде я неприхотлив. Питаюсь тем, что мне дают в тех условиях, в которых нахожусь, и, естественно, никаких устриц и ананасов, бывая на севере, я не требую. Стараюсь не наедаться на ночь, а из продуктов предпочитаю рыбу и морепродукты. Мяса ем мало, лишь по необходимости, понимая, что при моих нагрузках оно необходимо. Много ем овощей и фруктов, пью соки.

- А что-нибудь покрепче?

- Бывает. Но не часто.

- Уж больно положительный портрет вырисовывается.

- Не скажите. Я ведь курю и должен признаться, что мне это доставляет удовольствие. Был период, когда я целый год не курил, но это был самый кошмарный год в моей жизни. Каждую ночь мне снилось, как я курю, и в конце концов я понял, что борьба с собой приносит мне больше вреда, чем само курение.

- Что еще кроме курения доставляет Вам удовольствие?

- Вальяться на диване и ничего не делать. Читать, смотреть телевизор, размышлять. И чтобы никто не доставал.

- А говорят, что Вы трудолюбив.

- В моей жизни работа - это действительно почти все. С мыслями о ней я засыпаю, но в редкие периоды отдыха хочется полностью отключиться от внешнего мира.

- Вам нравится одиночество?

- В силу своей профессии я постоянно окружен людьми и, общаясь с ними, пытаюсь услышать всех и каждого. Причем не только то, что человек говорит, но и то, что у него внутри. И постепенно возникает ощущение, что тебя растаскивают по кускам, что ты просто исчезаешь. А в одиночестве я вновь себя собираю и начинаю лучше понимать, кто я и что мне нужно.

- Лучшее место для одиночества - необитаемый остров. Довольно трудно представить Вас в таком месте. Что бы стали на нем делать, ведь публики там нет?

- Постарался бы получить максимум удовольствия. Трудно сказать, на какой срок меня бы хватило, но думаю, на несколько лет - вполне. И уж вряд ли я стал бы петь на необитаемом острове. Это в юности у меня была неутоленная жажда петь. Работая на стройке, я после смены, дождавшись, когда все разойдутся по домам, находил пустое оштукатуренное помещение,

потому что акустика в нем лучше, и орал там до посинения. Сейчас эта жажда у меня в значительной мере утолена. Потому что на острове я бы помолчал и послушал пение птиц.

- Можно еще несколько слов о начале Вашего певческого пути?

- В те времена была хорошо развита художественная самодеятельность, и я с юношеским энтузиазмом одновременно посещал сразу три кружка. А после победы на республиканском смотре-конкурсе меня направили на учебу в Москву. Кстати, буквально накануне конкурса я, играя в спектакле народного театра, неудачно прыгнул и сломал пяточную кость. Так что перед очами жюри я предстал в гипсе по колено и с клюкой в руках. До сих пор ломаю голову, что на них тогда произвело впечатление мои вокальные данные или столь экзотический вид.

- И часто у Вас бывают травмы?

- Ну, такие вещи, как ушибы, ссадины и синяки, я не считаю. Когда работаешь с балетом, это дело привычное. Однажды танцовщица во время концерта наступила мне шпилькой на большой палец и напрочь раздробила сустав. Еще запомнилось, как в одном городке пришлось работать на совершенно непригодной для выступления сцене. Перед концертом ее кое-как подлатали и предупредили меня, что все мои перемещения должны ограничиваться одним квадратным метром. Поначалу я помнил об этом, потом, естественно, увлекся и... на глазах у изумленной публики провалился под сцену, повредив себе ногу. Но гораздо труднее перенести операцию на голосовых связках - месяц молчания!

- С Вами и такое бывало?

- Да. В конце 70-х годов у меня вдруг стали появляться проблемы: временами пропадали верхние регистры в голосе. Я был в панике. Никогда не забуду, как фониатр одесского оперного театра, когда меня привезли к ней на консультацию, после осмотра спросила меня: "А у вас нет никакой другой специальности?". Это прозвучало как приговор. Я мысленно прощался с карьерой певца и, чтобы остаться в искусстве хоть в каком-то качестве, поступил на режиссерское отделение Института культуры. Но сотворили чудо - вернули меня на сцену.

- У Вас никогда не возникало желания, используя опыт и образование, попытаться реализовать себя в качестве режиссера-постановщика?

- Режиссер - это категория работодателей, а я по своей натуре рабочая лошадь. Мне нравится быть артистом.

- А Вам не кажется, что, полностью посвятив себя профессии певца, Вы тем самым подавили в себе еще какой-нибудь талант и не сумели его реализовать?

- Возможно. В жизни столько интересных точек приложения сил, что если бы у меня появилась возможность начать все снова, разумеется, сохранив опыт прожитых лет, я не уверен, что вновь бы избрал эту профессию. Чтобы добиться результатов в какой-то области, необходимо время, а его мне сейчас катастрофически не хватает. Очень надеюсь, что, как только буду немного посвободней, напишу книгу.

- Автобиографическую?

- Упаси Господи. Я еще не созрел для написания мемуаров. Скорее всего, это будет роман о шоу-бизнесе и, возможно, с элементами детектива. Я хорошо знаю эту жизнь, в ней немало драматических моментов, порой даже с криминальным оттенком. Думаю, ее прочитают с интересом.

"Здоровье и мы"

С мыслями о ней я засыпаю...

В. Леонтьев
СОЗВЕЗДИЕ



Как стеклышко!

Лучший способ избежать похмельного синдрома (так по-научному называется состояние после пьянки) каждому знаком по "Иронии судьбы": "Пить надо меньше! Надо меньше пить!" Но поскольку на Новый год пьют "и трезвенники, и язвенники", то борьбу с похмельем все же лучше запланировать заранее - на трезвую голову.

Во-первых, необходимые меры вы можете принимать во время самого праздничного застолья.

- Не торопитесь с тостами, полное воздействие алкоголя ощутимо лишь через 40-60 мин.

- Пейте один напиток, не смешивайте крепкие напитки с пивом, вином, шампанским.

- Крепкие напитки пейте только повышая градус: от джина к водке.

- Помните, что от сладких алкогольных напитков последствия опьянения намного тяжелее.

- Знайте, что спиртное, разведенное газировкой, "пьянее": углекислый газ способствует всасыванию алкоголя.

- Воздействие алкоголя ослабляет картофель, мясо, жиры.

- Если все же в вашем желудке гремучая смесь, и он действительно просит его прочистить, то не надо возражать и тем более стесняться.

- Перед сном выпейте следующий состав: неполная ложка соды (или 3 капли нашатырного спирта) на стакан воды.

Если наутро ваше сознание все-таки нельзя назвать ясным, то воспользуйтесь советами следующего этапа.

- Русское средство - рассол (восполняет потерю солей в организ-

ме). Сходный эффект дает минеральная вода.

- Больше жидкости (она вытесняет в кровь остатки алкоголя из слизистой желудка). Опьянение не пройдет, но самочувствие улучшится. Пейте не воду, а соки, квас.

Тем же, кого настойчиво преследует мысль "опохмелиться", советую использовать малое количество алкоголя, чтобы избежать запоя.

- Возьмите 20 капель мятной спиртовой настойки (купите в аптеке) и разведите в стакане воды.

- Добавьте 1-2 чайной ложки коньяка или водки в чай, кофе.

В том случае, если тяжелую форму опьянения предупредить не удалось, нужно иметь в виду, что - отяжелевшему человеку не следует пить чай, воду;

- растирая 20-60 сек. ушные раковины, можно привести человека в чувство;

- для нейтрализации токсичных веществ годится активированный уголь (5-7 таблеток).

Словом, запасая бутылки к



праздничному столу, помните, что само по себе вино не есть зло, все дело в том, кто и как его пьет.

Б. Глебов

Все пьяницы делятся на три категории: выносливые, застенчивые и малопьющие. Выносливые пьют, пока их не вынесут; застенчивые пьют, пока не начинают держаться за стенку; малопьющие - сколько ни пьют, им все мало.



АНЕКДОТЫ

Идет пьяный мужик, цепляясь за забор, а под забором еще один валяется. Идущий алкаш спрашивает:

- Ты меня уважаешь?

- Я горжусь тобой.

- Гарсон! Кажется, я хватил лишнего. Принесите что-нибудь отрезвляющее.

- Пожалуйста: счет.

Пьяница приводит своих собутыльников к себе домой. Он недолго говорит со своей женой, затем обращается к собутыльникам:

- Нет, вы только полюбуйтесь на мою жену: в доме ни капли спиртного, а она последние деньги истратила на еду.

Пьяный в 5 утра вываливается из бара.

- Что это за странный запах?

Прохожий:

- Свежий воздух, сэр.

На улице пьяный спрашивает у прохожих:

- Скажите, пожалуйста, где здесь противоположная сторона?

Ему показали:

- Совсем обалдели. Там говорят, что здесь.

За новогодним столом.

- Почему ты закрываешь глаза, когда пьешь?

- Да я пообещал жене, что в новом году не буду заглядывать в рюмку.



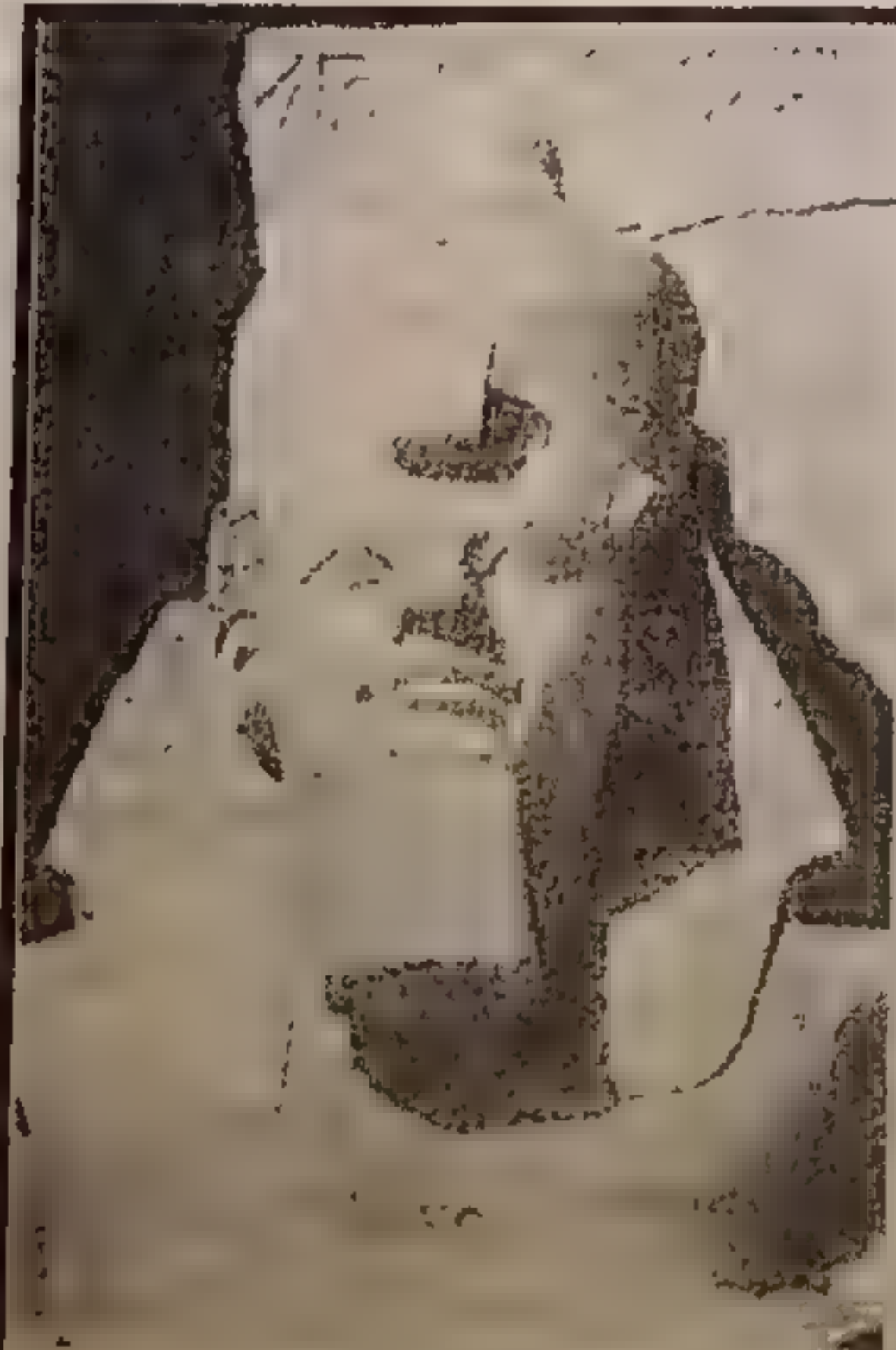
Лицензия № 1724 ЛАД-03 от 3.06.98

СТОМАТОЛОГИЧЕСКИЙ КАБИНЕТ

ВІТАДЕНТ

Лечение,
протезирование,
реставрация зубов

Пенсионерам скидка до 5 %
Обр. ул. СВЕРДЛОВА, 25
(дсад за "ОЛИМПИЕЙ").



ВНИМАНИЕ!
Открылось новое
уютное кафе
СФИНКС
Ждем в гости

Работаем с 11 до 23
часов

Адрес: Пионерская, 1а

**КОНТАКТНЫЕ
ЛИНЗЫ**

(в т.ч. Цветные)

АКСЕССУАРЫ К НИМ!
ЦЕНЫ ОЧЕНЬ НИЗКИЕ!

ПОЛИКЛИНИКА ВОДНИКОВ
тел. 4-73-42

В 323738 №1695 ЛАД 03
от 10.04.98 г.

Выдана ГУ "Центр лиценз.
серт. МЗ Сар. обл."



Волшебный горшочек

Подержим руки над нашим горшочком и узнаем, что будет в новогоднем бокале у корреспондента "Европы etc." Л. Лебедевой

Хвойный айс-крим

Несколько еловых или сосновых иголок разотрите в ступке, добавив туда же малиновый сироп. Иголки удалите, а сироп перелейте по лезвию ножа на дно стакана. Осторожно, так чтобы слои не перемешались, влейте в стакан охлажденный апельсиновый сок. Сверху в стакан положите мороженое. Украсьте веточкой хвои. Пейте через соломинку.

Потребуется: 50 г мороженого, 70 г апельсинового сока, 30 г малинового сиропа, веточка хвои.

И у сотрудников бильярдной "Русская пирамида":

Коктейль

1/2 ч. кампари, 1/2 ч. водки, лед, тоник - все смешать.

И напоследок совет от кафе "Визит":

за 2 часа до банкета выпить 75 г водки, чуть отдохнуть. Это гарантия того, что вы будете на ногах всю новогоднюю ночь.

НЕ ВЕРЬ
ГЛАЗАМ
СВОИМ



Французское "Шампанское" (цена от 500 до 2500 франков) производится только в Шампани, другие игристые вина французы называют *mousseaux*. В Германии шампанское подписывают *Selt* (оно проигрывает по качеству). В Италии производят *Spumante*, которое тоже правильнее назвать игристым вином.

По содержанию сахара шампанское бывает: брют (0,3%), самое сухое (0,8%), сухое (3%), полусухое (5%), полусладкое (8%), сладкое (10%). Если вино пахнет бананом, персиком и т.п., то это не шампанское, а шипучее вино.

И еще, запасаясь шампанским, не замораживайте его (теряет вкус), а охлаждайте до 6-8°C.

Новый год, Рождество - праздники семейные. И кучей предпраздничных забот завалена в декабре вся семья. Не паникуйте, что еще не сверкает хрусталь, ожидая гостей, что еще не выглажена скатерть... Превратите сами заботы в праздник, ведь вы все вместе, вы - семья и все здорово!

Крестовина или ведро?

Чему из них отдать предпочтение, когда нужно установить дома новогоднюю елку? При «сухом» способе крестовина лучше. Если такая уже имеется, внесите небольшое усовершенствование - обейте ее снизу резиной. Тогда подставка не будет шататься.

Ведро или кастрюля необходимы, когда елку собираются поить и подкармливать питательным раствором. Иногда маленькое деревце просто засыпают снизу влажным песком. Но лучше сделать специальные крепления, например, две крестовины из достаточно толстой проволоки с кольцами посередине. Большая из них - верхняя - опирается на края ведра, а меньшая - нижняя - на его стенки несколько выше дна. (В варианте с кастрюлей ее концы тоже надо загнуть, чтобы они опирались на дно). Песок в этом случае не нужен. Свежесрубленная елка может очень долго простоять даже в обычной, без добавки каких-либо питательных веществ, воде. Правда, ее лучше налить заранее, дать постоять на свету, чтобы успел улетучиться хлор. Кору снизу ствола снимают примерно на 10 см вверх и следят за тем, чтобы вода в ведре всегда стояла выше этого места.

А вот один из составов питательного раствора из расчета на 1 л воды: 25-40 г сладкого сиропа и по 1 чайной ложке микроэлемента железа (цветочное удобрение) и отбеливателя для хлопчатобумажных тканей. Согласно другому рецепту, на такое же количество жидкости берут 3 столовые ложки препарата для мытья оконных стекол «Нитхил» (можно заменить 2-мя столовыми ложками тройного одеколона) и 1 столовую ложку глицерина. Через 10 дней его заменяют свежим, а спустя еще 10 дней - чистой водой.

Под серебряным «дождем»

Фантазия, вкус и чувство меры помогут нарядить новогоднюю красавицу лучше, чем самые дорогие и большие наборы елочных игрушек. Не гонитесь за их количеством: скомпонованные группами по 3-5 штук, игрушки смотрятся эффектнее, а одетые одной лишь хвоей ветки тоже становятся украшением. Не перегружайте маленькую елку громоздкими игрушками. А вот на большой крупные украшения, в том числе и самодельные, из фольги и цветной бумаги, очень уместны. Как приятно будет одним обнаружить на ветках бережно сохраненную с давних пор самодельную игрушку. И сколько радости доставят другим выглядывающие из-за хвои конфеты, обернутые фольгой грецкие орехи. А для кого-то сюрпризом окажется настоящий живой цветок. Он висит на елке в причудливо раскрашенной пробирке, наполненной питательным раствором. Чтобы раствор не выливался, стебель пропущен сквозь отверстие в пробке.

ДОМОСТРОЙ



Рождественские украшения со свечами

Дети могут помочь вам сделать эти композиции в подарок близким или для украшения рождественского стола. Отыщите несколько кусочков коры или дерева с красивыми узорами и отпилите ровные полоски. Теперь просверлите в дереве пару отверстий для свечей и украсьте еловыми шишками (можно с блестками), веточками вечнозеленых растений.

МАЛЕНЬКАЯ СТРАНА

Мама-папа и детишки, сегодня в "Маленькой стране" тоже Новый год!

Календарь ожидания

Если у вас есть деньги, время и огромное желание превратить в долгоиграющий праздник дни ожидания Нового года или Рождества, создайте «Календарь ожидания». Наклейте на картонное или пенопластовое панно красивые конверты по числу дней, оставшихся до праздника. Это могут быть и яркие цветные мешочки, завязанные серебряными или золотыми нитями. Каждый вечер в одно и то же время вместе с ребенком открывайте один мешочек (конверт). Это действие можно сопровождать чтением стихов о зиме, рассказами о Рождестве, сказками.

Новогодняя рыбалка

Поставьте импровизированную ширму. Можно обойтись покрывалом, наброшенным на спинки двух стульев. Спрячьтесь за этим сооружением, прихватив с собой корзинку с подарками. Они могут быть не слишком дорогими. Главное, чтобы их было много. Пусть папа прячется за ширмой, а мама должна вручить малышу удочку или авоську, имитирующую рыбацкую сеть. Повторяя волшебные слова: «Ловись, рыбка, большая и маленькая!», ребенок забрасывает удочку за ширму. А уж дело папы прицепить к крючку или положить в авоську очередной маленький сюрприз. Когда появляется главный подарок, малыши, как правило, сами понимают, что чудесная рыбалка окончена.

Горячо-холодно

Милый обычай - складывать подарки в красивой упаковке под елкой. Но можно поступить иначе: Спрячем подарки в разных местах квартиры, и в праздничный вечер затеем игру в «горячо-холодно». Помните - чем ближе к заветному месту, тем теплее, чем дальше - холоднее. Когда очередной подарок найден, сыграйте браурную музыку (можно включить магнитофон).

Корзина со «снежками»

На перекладину, расположенную на расстоянии 1,5-2 метров от пола, подвешивают две корзины для бумаги. Вызываются два играющих, им вручают 7-10 «снежков». Задача играющего - забросить максимальное количество «снежков» в рас-

качивающуюся корзину. Победителем окажется тот, кто забросит в корзину больше «снежков».

Сделать «снежки» очень просто: сшейте круглые небольшие мешочки из плотной белой материи и набейте их ватой.

Возьми приз

На стул или табуретку под яркий колпак кладут приз. Ведущий предлагает одному из играющих встать спиной к стулу, завязать глаза платком, пройти вперед пять шагов, повернуться кругом и, вернувшись к столу, одним движением приподнять колпак.

Аукцион вслепую

- Дорогие ребята! Сегодня в нашем аукционе выставлено 12 лотов. Какие именно? Не станем называть их - постарайтесь сами догадаться. Итак, в нашем черном загадочном ящике...

Лот N1 - исключительное средство для улучшения памяти! (Носовой платок - завяжите на нем узелок).

Лот N2 - белая ароматная пена и - море удовольствия! Вот все, что можно сказать об этом лоте! (Мыло).

Лот N3 - веселящее средство, которое украсит любой праздник! (Воздушный шарик) и т.п.

Час веселых переодеваний

Кто-либо выходит из комнаты, где все собрались, и старается побыстрее что-либо изменить в своем костюме, затем берет в руки какой-нибудь предмет, необычно сутулится и т.п. Он входит в комнату. Играющие стараются поскорее уловить, что он изменил в своем внешнем виде, и сразу вслух говорит все то, что заметил. Через 20-30 секунд переодевшийся сообщает: «Двух вещей вы не заметили: с руки я снял часы, а носовой платок виднелся из кармана пиджака». Победителем считается тот, кто больше других отметил изменений.

Один лишний

Играют 5 - 8 человек. В зависимости от количества играющих по кругу ставятся булавки (какие-нибудь одинаковые предметы) на одну меньше числа игроков. По сигналу массовика все идут за ним гусь-

Говорят, Новый год - детский праздник. Кто же спорит? Действительно, в Новый год так хочется побыть ребенком, вернуться в детство, поверить в чудо и поиграть в легкомысленные игры. Дети играют всегда. Позволим это себе хотя бы в Новый год. Шалите! Шалите вместе с детьми! А вручая своей малышне подарки, постарайтесь превратить это в маленькое представление или игру! С Новым годом!



Какая песня загадана?

Ведущий задает участникам по очереди самые разные вопросы. В ответ должно входить одно (по порядку) слово из загаданной песни:

- Ты почему так часто чихаешь?
- Ромашки вызывают аллергию.
- Хотела бы ты стать учительницей?
- Хотела бы, да боюсь - детишки бы от меня спрятались (и т.д.)



Подарок



Этот день был очень важным для Даника. Ему исполнилось пять лет. Сегодня Даник был особенно счастлив: он увидел сверкающую елку и смог прокатиться на санках по скрипучему снегу, разглядывая на небе многочисленные звездочки.

- Веришь ли ты, Анита, - доверительно прошептал он сестренке, - что Дед Мороз придет, если я оставлю свой башмачок? Говорят, что он приезжает на санях в оленьей упряжке и что он хорошим мальчикам кладет в башмачок подарок. Скажи, я хороший мальчик?

- Да, ты очень хороший мальчик, но ты не получишь от Деда Мороза подарок, - сказала сестра; - Он приходит только к богатым детям, а мы бедные.

- Разве я не богатый мальчик? - спросил Даник. Ему и в голову не приходило пожалеть от жизни чего-то большего.

- Нет, - ответила Анита твердо, - ты не богат. Мы бедные. Папе приходится тяжело работать; я чиню твою одежду, так как мы не можем купить новую.

- Мне все равно, что мы бедные, мне так нравится!

...Девочка обняла брата, укрыла его и выключила свет. Даник устал и в темноту и усердно думал. Оказывается, он был бедный, и, по всей вероятности, Дед Мороз не придет. Но кто знает, так ли это? Даник слез с кровати и на цыпочках спустился по ступенькам вниз. Он пошел босиком, чтобы никто не услышал его. В руке он держал маленький башмачок, сшитый из заячьего меха. С большим усилием Даник отодвинул тяжелую задвижку, поставил башмачок прямо на крыльцо и захлопнул дверь. Через минуту он снова был в кровати. Никто ничего не заметил.

В эту ночь, как и тысячам других детей, ему приснилось, как Дедушка Мороз мчится по снегу под звуки оленьих бубенцов...

Даник проснулся очень рано и сразу подумал о башмачке. Его сердечко сильно застучало. Неужели еще ночь? Но вдруг он услышал, как отец загремел ведрами внизу в кухне. Ночь прошла!

Даник выбежал из спальни и напра-

вился в кухню. Отец был так занят, что не заметил его. Даник подошел к нему сзади и крепко обнял его ноги. Отец оглянулся. Краснощекий сынишка со сверкающими глазами стоял рядом и в ожидании смотрел на него.

- Дед Мороз приходил? - спросил Даник. Как-никак отец, который рано вставал, должен был бы услышать звон бубенчиков и скрип снега под копытами оленьей упряжки.

- Дед Мороз? - удивленно переспросил отец. - Нет, он не приходил сюда.

- Ты, наверное, крепко спал и ничего не слышал, - покачал головой Даник. Папочка, дорогой, открой дверь, может быть, он все-таки принес мне подарок.

"Если бы я это раньше знал, я бы хоть плитку шоколада положил на ступеньки" - подумал про себя отец. Но было поздно. Даник с нетерпением смотрел на дверь. Могло помочь только чудо. Отец накинул на сына пальто, подошел к двери и открыл ее. Даник выглянул на улицу и склонился над своим башмачком. Затем он закричал не своим голосом и, держа в руке своей башмачок, вбежал на кухню. Произошло на самом деле чудо: Дед Мороз приходил! За всю свою пятилетнюю жизнь у Даника не было такого драгоценного подарка: в башмаке, свернувшись в клубочек, лежал маленький белый котенок!

Отец, забыв о своих ведрах, присел на пол рядом с сынишкой.

- Я же знал, что он придет, - прошептал Даник, - но я не думал, что он принесет мне такой необыкновенный подарок.

Отец задумался, ища объяснения всему случившемуся. Конечно же, котенок заблудился. Чудесным было то, что он нашел башмачок Даника... Потом на мгновение прикрыл глаза и поблагодарил Бога от имени своего маленького сына за оказанную милость.

Патриция М. Сент-Джон

150 рублей - именно столько получил 25 декабря энергетик Сергей Бельтюков, буквально за 10 минут разоблачивший поэтическое инкогнито Н. Гумилева (стихотворение "Отравленный", - см. N2/2000 "Европа etc.". И именно столько можете получить Вы, вспомнив автора следующих строк:

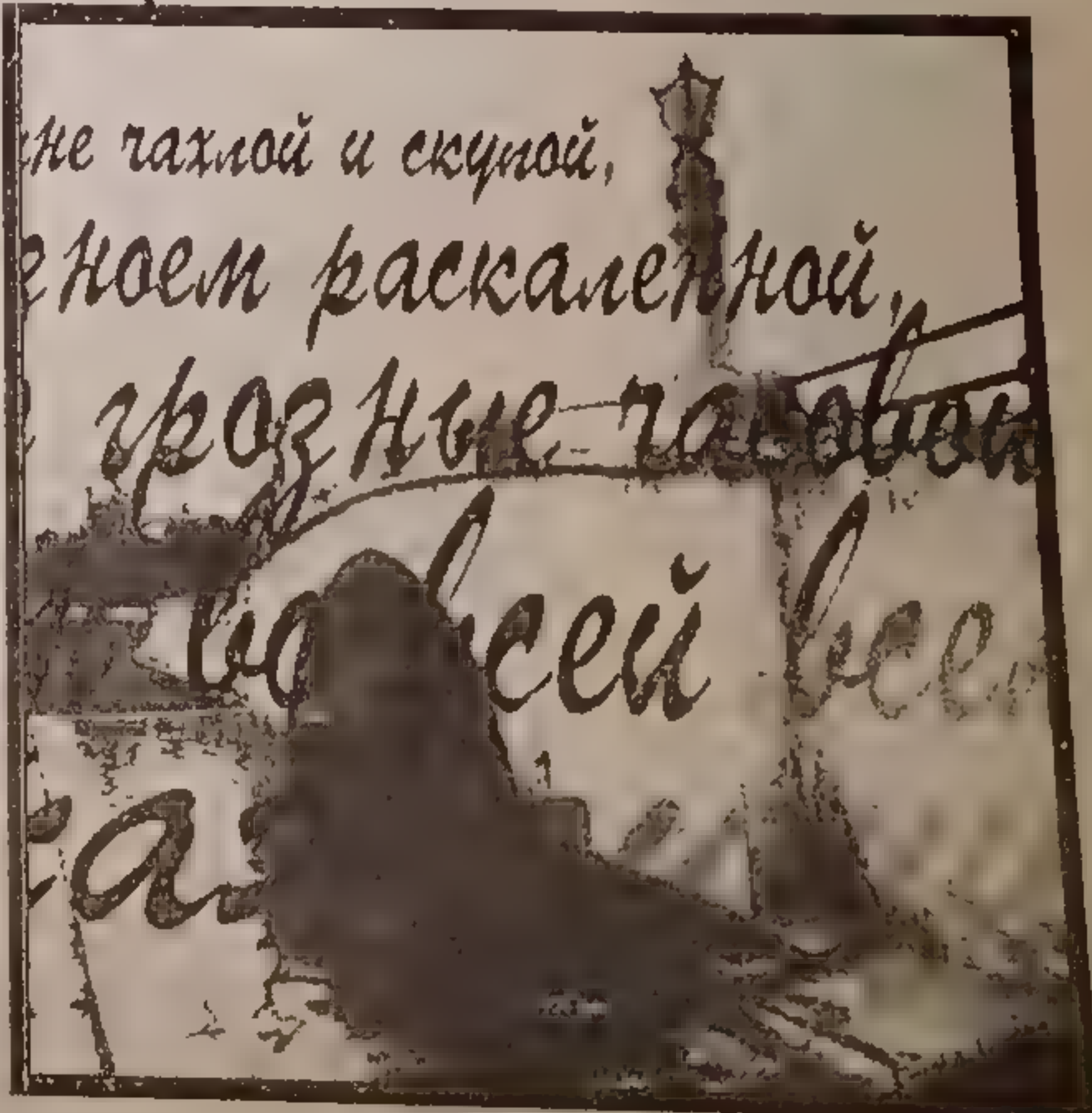
Никого не будет в доме,
Кроме сумерек. Один
Зимний день в сквозном
проеме

Незадернутых гардин.
Только белых мокрых комьев
Быстрый промельк маховой.
Только крыши, снег и, кроме
Крыш и снега, - никого.
И опять зачертит иней,
И опять завертит мной
Прошлогоднее унынье
И дела зимы иной,
И опять кольнут доныне

Неотпущенной виной,
И окно по крестовине
Сдавит голод дровяной.
Но неожиданно по портьере
Пробежит вторженья дрожь.
Тишину шагами меря,
Ты, как будущность, войдешь.
Ты появишься у двери
В чем-то белом, без причуд,
В чем-то впрямь из тех
материй,
Из которых хлопья шьют.

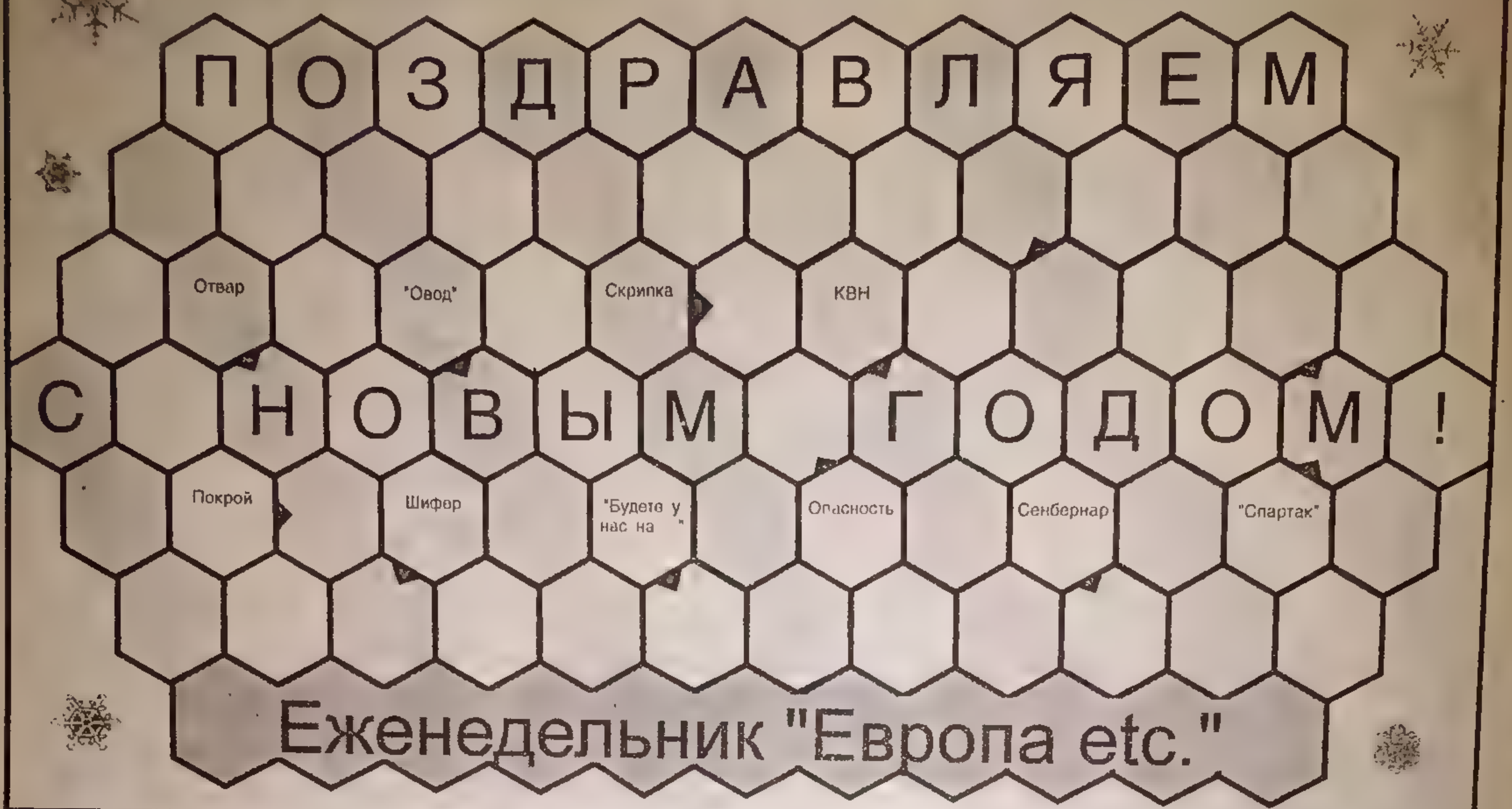
Полистайте томики стихов! Вспомните! Наберите наш номер 9-20-21 и спешите за заслуженным вознаграждением! (Ждем первого правильного звонка!)

Н. Колосницина



СОТОВЫЙ КРОССВОРД

Слова вписывают от значка ▲ по часовой стрелке и оставайтесь с нами весь год.



(Ответы см. на с.32)

**Серебряный Век -
наслаждение классикой**
Предлагаем оптом и в розницу

- ШАМΠΑНСКОЕ "Исток"
"Дербент", "Цимлянск"
- ВИНОГРАДНЫЕ ВИНА
более 200 видов
- ВОДКА
- КОНЬЯК

- ЭЛИТНЫЕ НАПИТКИ
мартини 1л-265 руб.,
вино пр-ва Германии,
Испании, Франции, Италии
Коньяк, Джин, Текила, Ликер

- СОКИ "Вимм-Биль-Данн":
"J7", "GOLD", "DR Fresh",
"ЛЮБИМЫЙ САД"
- ПРОДУКЦИЯ
КОМПАНИИ "ПЕПСИ"
- МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА
- ВОДА "Святой Источник"

Скидки
Отсрочка оплаты
Бесплатная доставка
Тел. 4-00-00

Склад: г.Балаково, ул. Р.Люксембург, 40.

лиц. Б0231129 от 11.01.00 выд Упр. с 9.00 до 18.00
Мин. РД: по нап. и сбор. по Сар. обл.

цены
супернизкие

СИГРЕЙС



Отделочные и
ХОЗЯЙСТВЕННЫЕ ТОВАРЫ

- Современный дизайн
- Проверенное качество
- Низкие цены

АДРЕСА

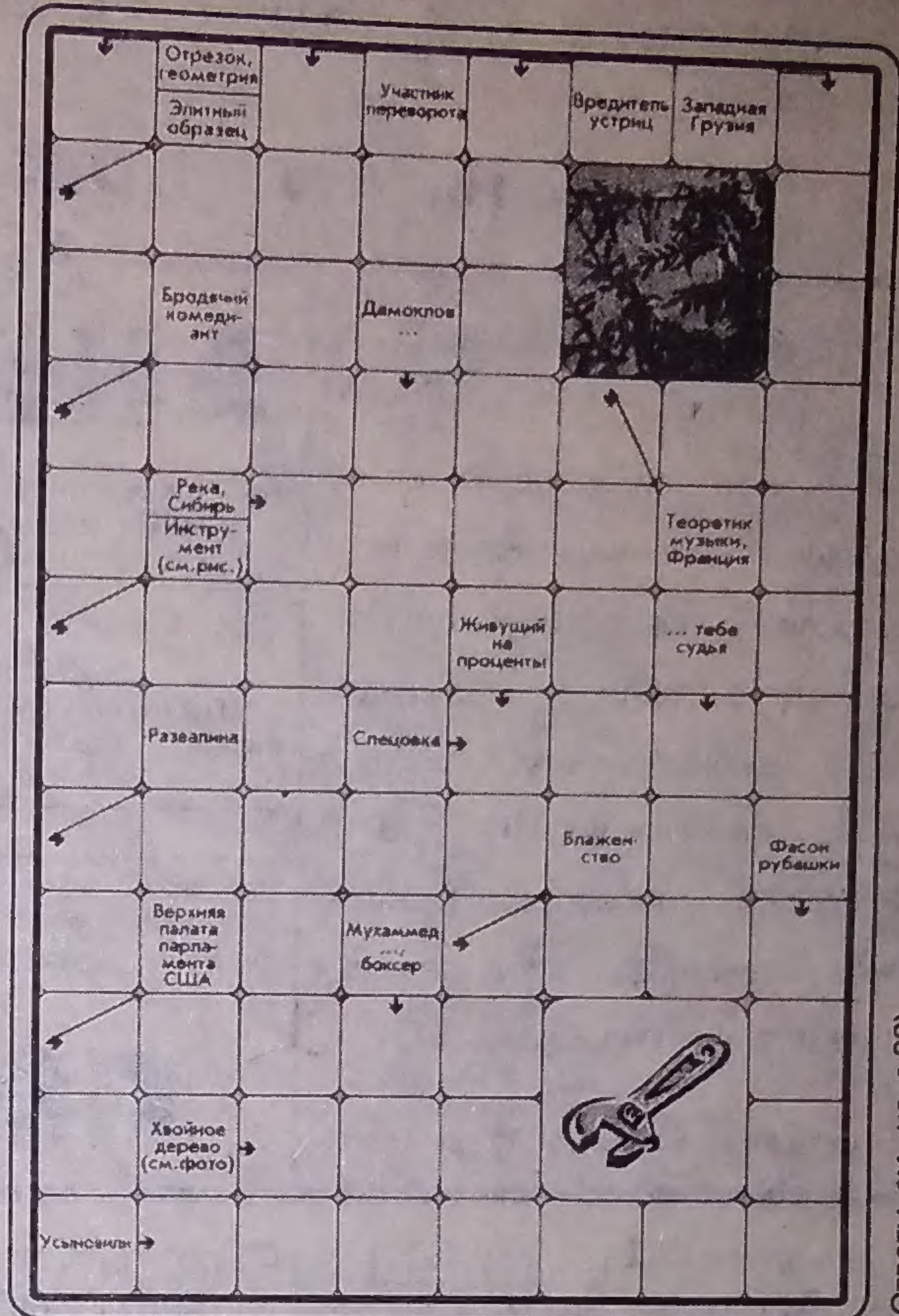
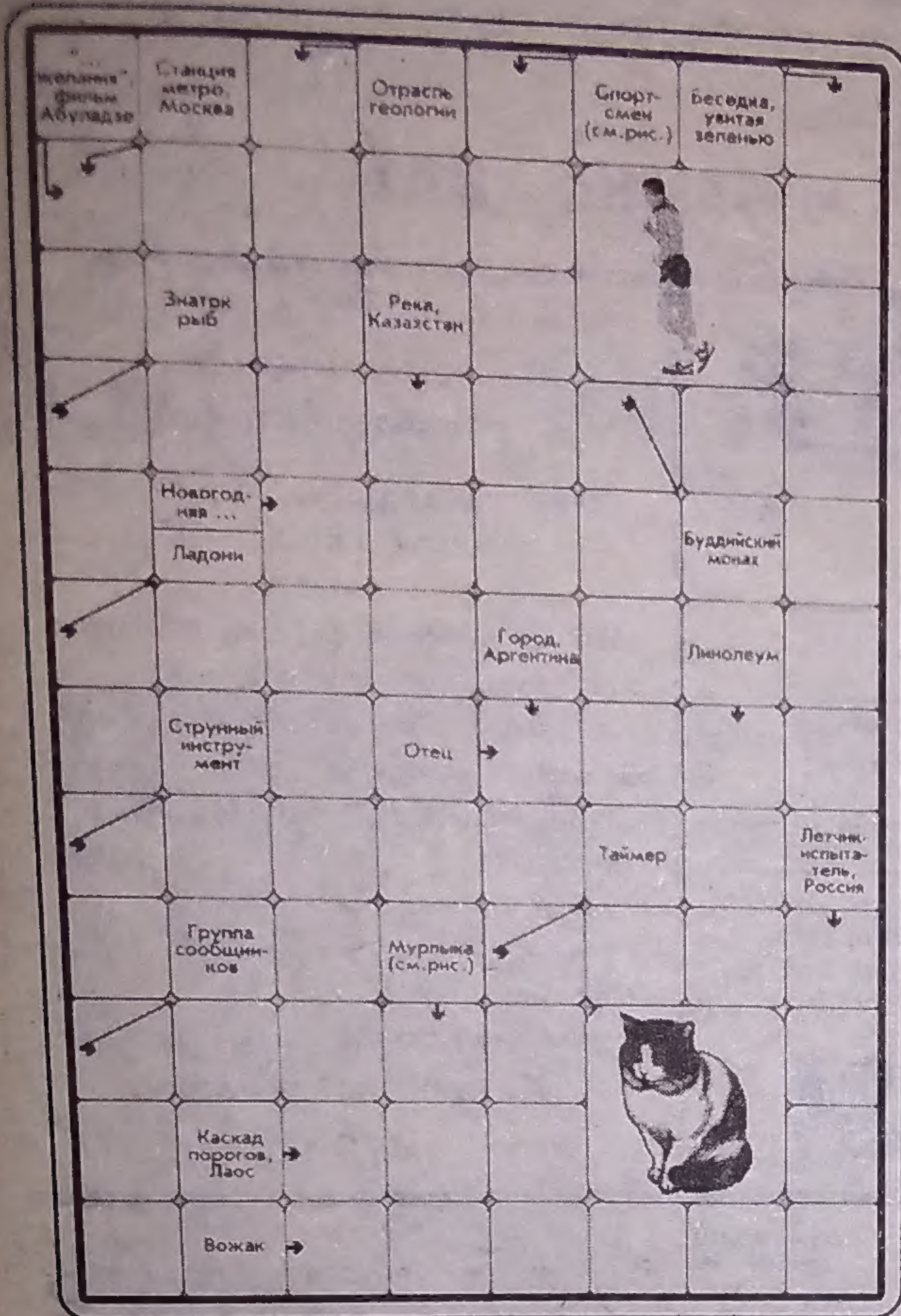
маг. "Спорт и туризм",
ул. Ленина, 90
маг. "УЮТ", 6 мкр.



**Финал
ВТОРОГО
тысячелетия-
8% скидки!**

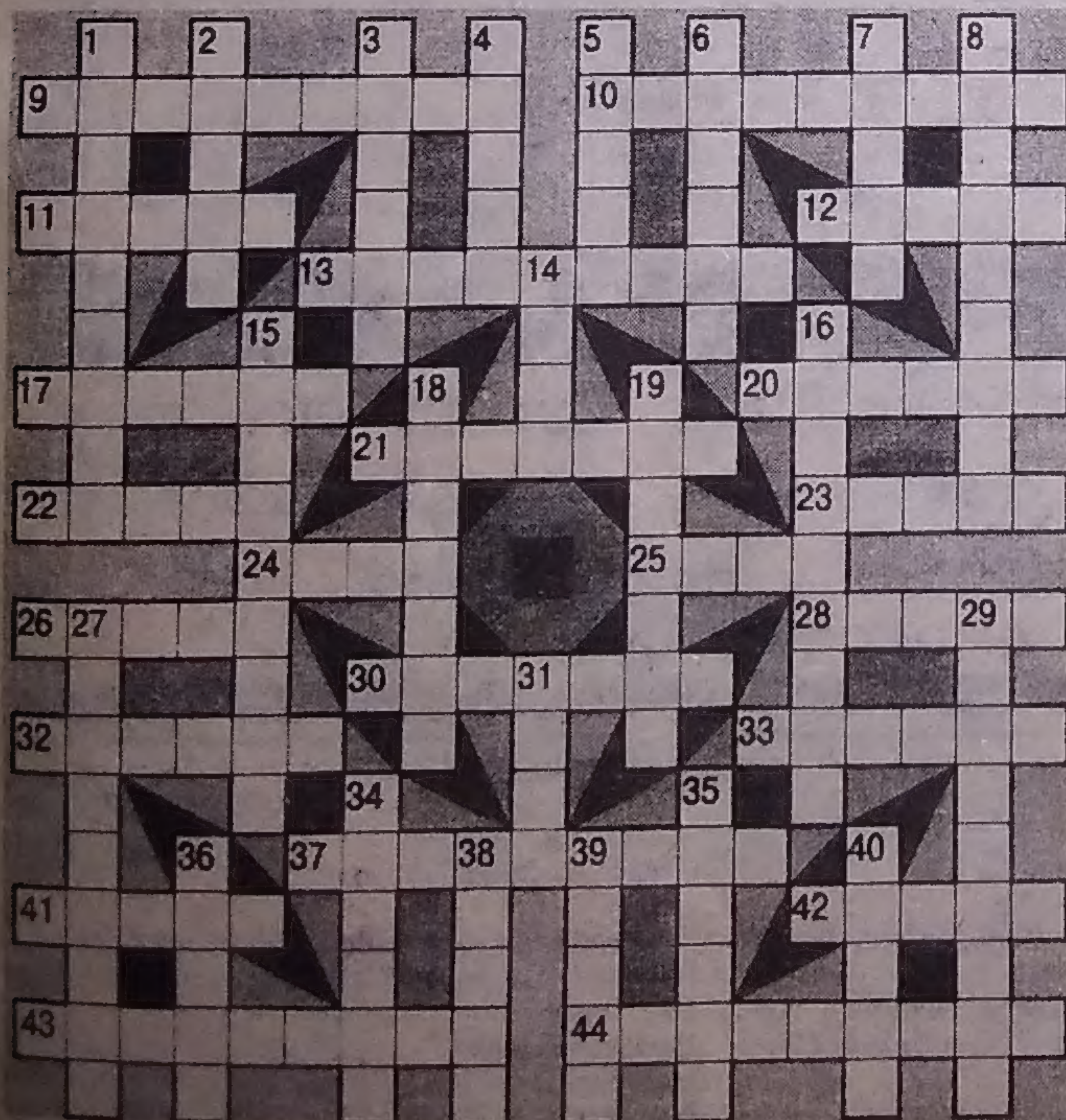
маг. "Времена года" (ул. Минская, 12)
маг. "Элегант" (ост. "Октябрь")

С К А Н В О Р Д Ы



(Ответы см. на с.32)

К Р О С С В О Р Д



ПО ГОРИЗОНТАЛИ:

9. Стилист, дизайнер и предприниматель, символ итальянской моды. 10. Специалист по искусственному орошению земель. 11. Перерыв в разговоре. 12. Мера длины на железных дорогах, равная 100 м. 13. Поделочный камень. 17. Хижина индейцев Северной Америки. 20. А нужен ли рыбе ...? 21. Несостоятельный должник. 22. Толкотня в тесноте. 23. Украинский народный танец. 24. Увеличительное стекло. 25. Единица счета в спорте. 26. Созвездие Южного полушария. 28. Мясное кушанье. 30. Наследственный дворянский титул в Англии. 32. Парный знак препинания. 33. Французский официант. 37. «Сердечный» доктор. 41, 42. Африканские государства. 43. Фигурный большой подсвечник или фонтан в несколько струй. 44. Золото-добытчик.

ПО ВЕРТИКАЛИ:

1. Звездная система. 2, 14, 16, 18, 19, 29. Областные центры России. 3. Метод научного исследования. 4. Срезанные прутья как средство наказания (устар.). 5. Гонщик-водитель. 6. Роман Н. Чернышевского. 7. Роль А. Нилова в т/с «Улицы разбитых фонарей». 8. Боевая повозка у древних греков и римлян. 15. Помещение для арестантов (прост.). 27. Соблазн. 31. Рулонный материал для жилых помещений. 34. Режиссер телесериалов «Майор Вихрь», «Агент его превосходительства», «Подросток». 35. Сорт латуни, сплав меди с цинком. 36. Денежная единица ряда стран. 38. Папка с документами по какому-либо делу. 39. Произведение А. Куприна (экранизировано). 40. Беспорядочные хлопоты, излишняя торопливость.

(Ответы см. на с.32)

Третий шаг к ПРИЗУ уже сделан! Финала конкурса вместе с Вами ожидает фирма-спонсор (начало см. "Европа etc." N1, 2). Третья деталь рекламного макета - в Ваших руках, потому что на одной из страниц обложки - снова фрагмент РЕКЛАМНОЙ МОЗАИКИ (отмечено X). А значит, уже через 5 недель Вы наконец-то вооружитесь ножницами и...

верьте, что ПОВЕЗЕТ ИМЕННО ВАМ!

Читайте первыми!

Дорогие читатели, первый номер следующего тысячелетия выйдет уже после Рождества, в канун старого Нового года. В следующем году в еженедельнике "Европа etc." вас опять ждут ПРИЗОВЫЕ КОНКУРСЫ, кроссворды и интересное чтение для всей семьи - чтение для души и разума.

До встречи в среду 10 января!

АНКЕТА

1. Какие рубрики вы читаете в первую очередь?

2. Публикации на какие темы хотите видеть на страницах еженедельника?

Заполните анкету, наклейте на открытку (или положите в конверт) и отправляйте в редакцию. В январе 2001 года вас ждет подведение итогов, а кого-то и

ПРИЗ!

Приглашаем к сотрудничеству рекламодателей!

Будем рады видеть вас в рекламном агентстве "ЕВРОПА- CITY"

по адресу:

ул. Ф.Социализма, 21 (здание "Балаково-БАНКа", левое крыло, 3 этаж).

Здесь Вы сможете разместить рекламу:

- В новом еженедельнике "ЕВРОПА etc."
- На телеканале РТР-"бегущая строка" в передачах:

"Доброе утро, страна!",

"Городок", "Аншлаг и К",

"Моя семья",

а также в худ. фильмах и телесериалах.

Контактный телефон

413-05

О Т В Е Т Ы :

настой
Войнич
смычок
Гусман
кордон
мораль
реглан
кровля
Колыма
угроза
порода
Маркао

	Г	Х		П
Д	Р	Е	В	О
М	О	Д		Р
И	Х	Т	И	О
Т	Е	Л	К	А
Р	У	К	И	М
О	Т	П	А	П
В	И	О	Л	А
С	Н	Р	Е	Л
К	Л	И	К	А
А	К	О	Н	Я
Я	А	Т	А	М

Б	Р	К		К
И	Д	Е	А	Л
С	В	И		Л
С	К	О	М	О
Е	Л	Е	Н	А
К	Л	Ю	Ч	М
Т	Ц	Р	О	Б
Р	У	И	Н	А
И	О	Н	Е	Г
С	Е	Н	А	Т
А	Е	Л		А
П	Р	И	Е	М

По горизонтали:

9. Валентино. 10. Ирригатор. 11. Пауза. 12. Пикет. 13. Гелиотроп. 17. Вигвам. 20. Зонтик. 21. Банкрот. 22. Давка. 23. Гопак. 24. Лупа. 25. Очко. 26. Гидра. 28. Гуляш. 30. Баронет. 32. Скобки. 33. Гарсон. 37. Кардиолог. 41. Бенин. 42. Судан. 43. Жирандоль. 44. Старатель.

По вертикали:

1. Галактика. 2. Пенза. 3. Синтез. 4. Розги. 5. Пилот. 6. «Пролог». 7. Ларин. 8. Колесница. 14. Омск. 15. Катапалма. 16. Волгоград. 18. Магадан. 19. Воронеж. 27. Испытание. 29. Ярославль. 31. Обои. 34. Ташков. 35. Томпак. 36. Динар. 38. Досье. 39. «Олеся». 40. Суэта.

Елизавета Петровна (1709),

Шмыга (1928),

Стаханов (1905),

Перов (1834),

Уланова (1910)

НЕДЕЛЯ В ЛИЦАХ

У в а ж а е м ы е

ч и т а т е л и !



Скоро вы сможете получать "Европу etc." не выходя из дома!

Условия подписки - в ближайших номерах еженедельника!

ООО «Евромода»
Генеральный директор Петрушина М.А.
Главный редактор Колосникова Н.В.

Еженедельник «Европа etc.» зарегистрирован в Поволжском территориальном управлении МПТР России 17 октября 2000 года
ПН 07-0256
Издается с 13 декабря 2000 года

Набор, корректура - Соснина Е. А.
Компьютерная графика и верстка - Матюхин В.В.
Дизайн - Котлов С.П.
Дизайн ТВ-программы - Юшкова Л.В.
Служба рекламы - Юшкова Л.В.
Ответственность за нарушение Закона РФ "О рекламе" несет рекламодатель.
Рекламные оригинал-макеты являются собственностью РИА «Европа-CITY» и не могут быть использованы в других СМИ.

Адрес редакции: г.Балаково, ул.Ф.Социализма, 21, левое крыло «БАЛАКОВО-БАНКа», 3 этаж
Телефон 4-13-05
E-mail: europa@balakovo.ru

Еженедельник отпечатан в типографии издательства «Слово» г. Саратов офсетным способом. Тираж 30000 экз.; объем 4 п.л.
Цена свободная.
Материалы со знаком I публикуются на правах рекламы.

Ювелирные изделия
из золота и серебра

Изысканно!
Стильно!
Всегда в моде!

Новогодняя распродажа

Широкий ассортимент
потрясающих украшений
от ведущих производителей
г.Москвы и г.Санкт-Петербурга

магазин "Одежда", ул. Ленина, 121

Откройте Мир с еженедельником



Каждую среду
спрашивайте
еженедельник
"Европа etc."
в киосках
"Роспечать" и
в почтовых
отделениях.

ЕВРОПА etc.

"РОССИЯ"
кинотеатр 2-21-37



представляет
с 28 декабря 2000 по 7 января 2001

20%
предъявителю купона скидка на билет

САЛОН
Евромода

СЕКРЕТ УСПЕХА =



ЭЛЕГАНТНОСТЬ + КОМФОРТ

Евромода
УЛ. ЛЕНИНА, 112 МАГАЗИН "НОВИНКА"

производственно-монтажное предприятие

ЕВРО-ПЛАСТ

НАДЕЖНОСТЬ, ПРОВЕРЕННАЯ ВРЕМЕНЕМ

Это красиво

- пластиковые окна, двери «REHAU» (Германия)
- отделка откосов
- стеклопакеты
- витражи
- зимние сады
- отделка фасадов сайдингом
- работы из металлочерепицы
- строительство мини-маркетов
- ремонт квартир, офисов

Это выгодно

- бесплатный замер, доставка
- кредит
- действует система скидок



Это удобно

- комплексное строительство
- изготовление и монтаж

Представительство

в г.Балаково:
Пр.Героев, 3-а,
2 этаж
магазина «Уют» (6
м-он).
Тел.
3-86-34

г.Саратов,
ул.Чернышевского, 94
Тел.
25-97-23



